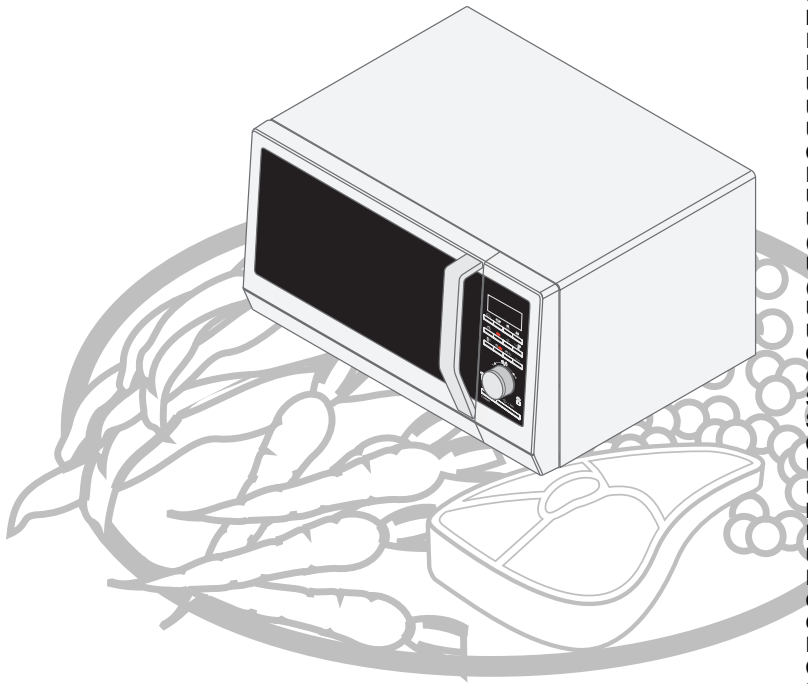
SAMSUNG

FORNO A MICROONDE

Manuale dell'utente e Guida alla cottura

CE137N / CE137NE/ CE137NEM



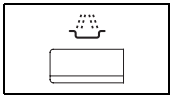
Guida di riferimento rapida 2
Uso della funzione Pulizia a vapore (solo CE137NE / CE137NEM) 2
Pannello di controllo 3
Forno 4
Accessori 4
Uso della Guida di istruzioni 5
Installazione del forno a microonde 7
Impostazione dell'ora 7
Verifica del funzionamento corretto del forno a microonde 8
Funzionamento del forno a microonde 8
Istruzioni in caso di dubbi o problemi 9
Cottura/Riscaldamento 9
Livelli di potenza e modifiche dei tempi 10
Interruzione della cottura 10
Regolazione del tempo di cottura 10
Uso della funzione Cottura automatica 11
Uso della funzione Riscaldamento automatico 12
Uso della funzione Scongelamento 13
Cottura a più fasi 14
Preriscaldamento rapido del forno 14
Uso della funzione Snack 15
Uso della funzione Cottura a vapore automatica / Doratura (soloCE137NE / CE137NEM) 16
Uso della funzione Cottura a vapore manuale (solo CE137NE / CE137NEM) 18
Uso della funzione Doratura manuale (solo CE137NE / CE137NEM) 20
Uso della griglia quadrata in metallo e del ripiano (solo CE137NEM) 22
Cottura per convezione 24
Grigliatura 24
Scelta della posizione dell'elemento riscaldante 25
Scelta degli accessori 25
Combinazione di microonde e griglia 25
Uso combinato di microonde e convezione 26
Uso della funzione Deodorante (solo CE137N) 26
Blocco di sicurezza del forno a microonde 26
Disattivazione dei segnali acustici 26
Uso della funzione Memoria cottura (solo CE137N) 27
Funzione Arresto manuale della piastra girevole 27
Guida ai materiali per la cottura 28
Guida alla cottura 29
Pulizia del forno a microonde 37
Conservazione e riparazione del forno a microonde 38
Specifiche tecniche 38

Codice N.: DE68-02931T

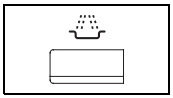
IT

Guida di riferimento rapida

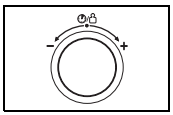
Per cuocere i cibi



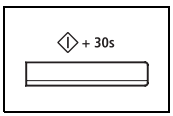
1. Collocare il cibo nel forno.
Premere il tasto **Microonde** ( ).



2. Premere il tasto **Microonde** ( ) fino a quando appare il livello di potenza appropriato.



3. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la **manopola.**

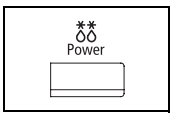


4. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Inizia la cottura del cibo.
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

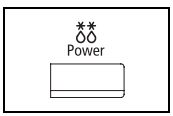
Per aggiungere ulteriori 30 secondi.

Lasciare il cibo nel forno.
Premere il tasto **+30s** una o più volte. A ogni pressione verranno aggiunti ulteriori 30 secondi di cottura.

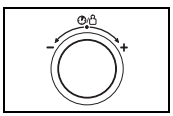
Per scongelare il cibo.



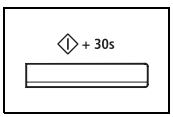
1. Collocare il cibo surgelato nel forno.
Premere il tasto **Scongelamento** ( ).



2. Selezionare la categoria di alimento desiderata premendo il tasto **Scongelamento** ( ).



3. Selezionare il peso ruotando la **manopola**.

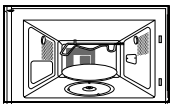


4. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Inizia lo scongelamento del cibo.
- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

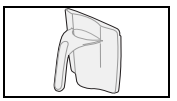
Uso della funzione Pulizia a vapore (solo CE137NE / CE137NEM)

Il vapore generato dal sistema di pulizia impregna la superficie del forno. Dopo avere utilizzato la funzione Pulizia a vapore, l'interno del forno può essere pulito con estrema facilità.

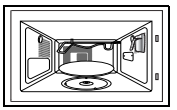
- Utilizzare questa funzione solo dopo che il forno si è completamente raffreddato. (Temperatura ambiente)
- Utilizzare solo acqua normale, non distillata.
- Dopo avere utilizzato la funzione Pulizia a vapore, si consiglia di avviare anche la funzione Deodorante.
- Se durante questa operazione lo sportello viene aperto, sul display apparirà il messaggio "E - 47".
(Attivando la funzione Pulizia a vapore, l'acqua all'interno del forno sarà molto calda.)



1. Aprire lo sportello.

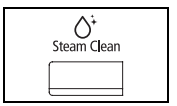


2. Versare l'acqua nell'apposito recipiente fino alla linea indicatrice. (La linea corrisponde a circa 30 ml.)

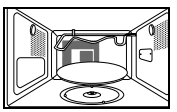


3. Agganciare il recipiente dell'acqua sul lato destro del forno

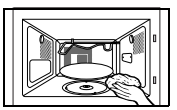
4. Chiudere lo sportello.



5. Premere il tasto **Pulizia a vapore** ( ).
(La lampadina non entra in funzione quando si utilizza questa modalità.)



6. Aprire lo sportello.



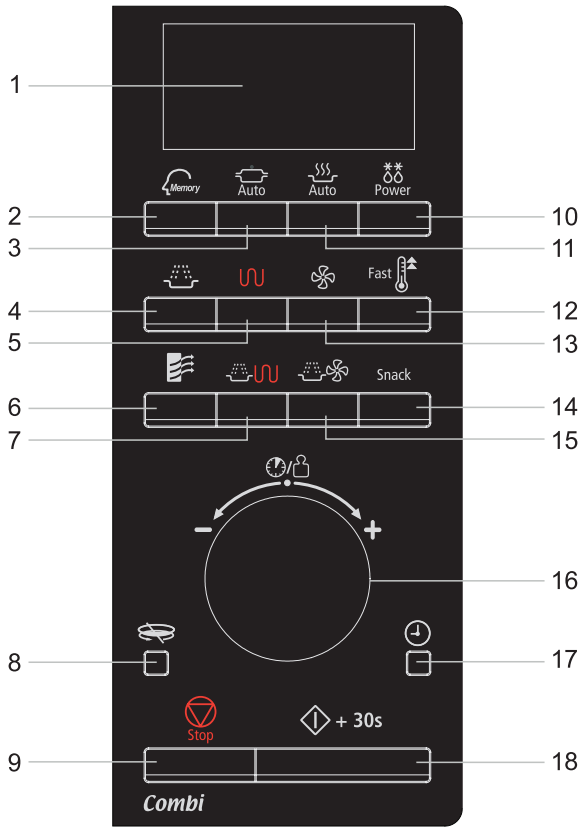
7. Pulire l'interno del forno con un panno asciutto.
Rimuovere la piastra girevole e pulire solo sotto la griglia con carta da cucina.

Attenzione!

- Il recipiente dell'acqua può essere utilizzato solo in modalità "**Pulizia a vapore**".
- Quando si cucinano alimenti non liquidi, rimuovere il recipiente per l'acqua. In caso contrario, potrebbe verificarsi un incendio o danni all'apparecchiatura.

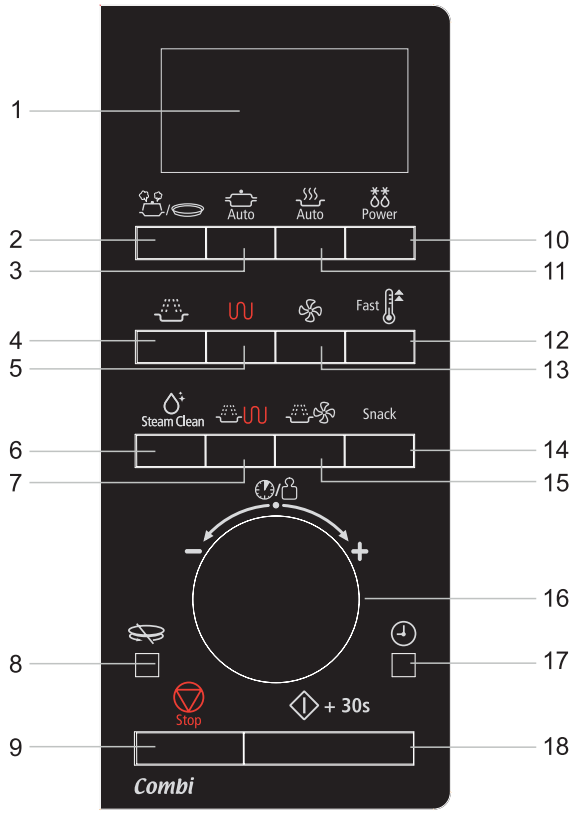
Pannello di controllo

Modello: CE137N



1. DISPLAY
2. TASTO MEMORIA
3. TASTO COTTURA AUTOMATICA
4. TASTO MICROONDE
5. TASTO GRILL
6. TASTO FUNZIONE DEODORANTE
7. TASTO MICROONDE + GRILL
8. TASTO ATTIVAZIONE/ DISATTIVAZIONE PIASTRA GIREVOLE
9. TASTO ARRESTO/ANNULLA
10. TASTO FUNZIONE SCONGELAMENTO
11. TASTO FUNZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO
12. TASTO DI SELEZIONE PRERISCALDAMENTO RAPIDO AUTOMATICO
13. TASTO MODALITA' CONVEZIONE
14. SNACK BUTTON
15. TASTO MICROONDE + CONVEZIONE
16. MANOPOLA (tempo di cottura, peso e dimensione portata)
17. TASTO IMPOSTAZIONE OROLOGIO
18. TASTO AVVIO / +30S

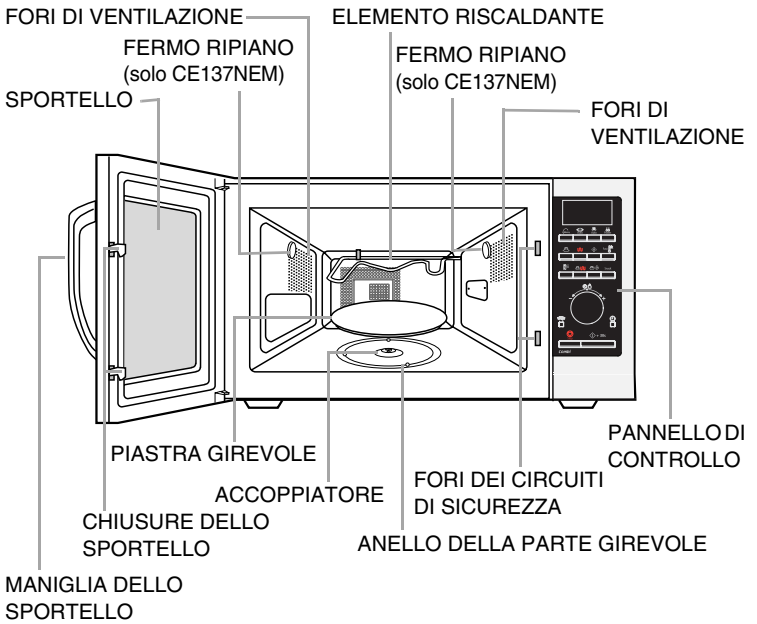
Modello: CE137NE / CE137NEM



1. DISPLAY
2. TASTO COTTURA A VAPORE AUTOMATICA e DORATURA
3. TASTO COTTURA AUTOMATICA
4. TASTO MICROONDE
5. TASTO GRILL
6. TASTO PULIZIA A VAPORE
7. TASTO MICROONDE + GRILL
8. TASTO ATTIVAZIONE/ DISATTIVAZIONE PIASTRA GIREVOLE
9. TASTO ARRESTO/ANNULLA
10. TASTO FUNZIONE SCONGELAMENTO
11. TASTO FUNZIONE RISCALDAMENTO AUTOMATICO
12. TASTO DI SELEZIONE PRERISCALDAMENTO RAPIDO AUTOMATICO
13. TASTO MODALITA' CONVEZIONE
14. TASTO SNACK
15. TASTO MICROONDE + CONVEZIONE
16. MANOPOLA (tempo di cottura, peso e dimensione portata)
17. TASTO IMPOSTAZIONE OROLOGIO
18. TASTO AVVIO / +30S

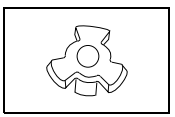
IT

Forno

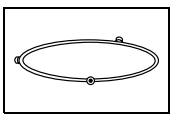


Accessori

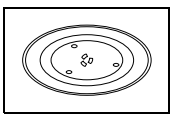
A seconda del modello acquistato, vengono forniti diversi accessori che è possibile utilizzare in vari modi.



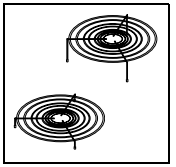
1. **Accoppiatore**, da collocare sull'albero motore alla base del forno.
   Scopo: L'accoppiatore permette la rotazione della piastra girevole.



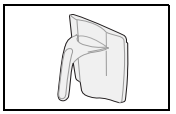
2. **Anello della parte girevole**, da collocare al centro del forno.
   Scopo: L'anello della parte girevole supporta la piastra girevole.



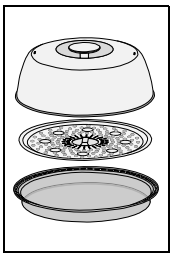
3. **Piastra girevole**, da collocare sull'anello della parte girevole. L'elemento di montaggio centrale deve essere posto sull'accoppiatore.
   Scopo: La piastra girevole è la superficie di cottura principale. Può essere facilmente smontata per la pulizia.



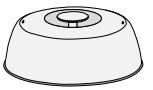
4. **Ripiani metallici** (superiore e inferiore), da collocare sulla piastra girevole.
   Scopo: I ripiani metallici possono essere utilizzati per cucinare due piatti contemporaneamente. Un piatto piccolo può essere collocato sulla piastra girevole e un secondo piatto sul ripiano. **I ripiani metallici possono essere utilizzati con il grill, in modalità convezione e per la cottura combinata**.



5. **Recipiente dell'acqua pulita,** da collocare sul lato destro del forno. (Solo CE137NE/CE137NEM)
   Scopo: Il recipiente dell'acqua può essere utilizzato per la pulizia del forno.



6. **Recipiente per la cottura a vapore / Piatto doratore** da collocare sulla piastra girevole. (Solo CE137NE/CE137NEM)
   Scopo: Il recipiente per la cottura a vapore può essere usato per cucinare al vapore pietanze croccanti. Nella modalità di cottura combinata microonde o grill, il piatto doratore consente di dorare più uniformemente i cibi e mantenere croccanti torte e pizze.



Coperchio in acciaio inossidabile

Vassoio per la cottura a vapore

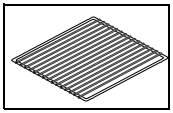
Piatto per la cottura a vapore / Piatto doratore

❇

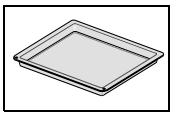
Attenzione!!

- Non utilizzare mai il recipiente per la cottura a vapore con prodotti o modelli diversi. In caso contrario, potrebbe causare incendi o danneggiare irreparabilmente il prodotto.
- Non utilizzare il recipiente per la cottura a vapore senza acqua o alimenti al suo interno. Prima dell'uso, versare nel recipiente per la cottura a vapore almeno 500 ml d'acqua. Se la quantità di acqua è inferiore a 500 ml, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure potrebbero verificarsi incendi o danni irreparabili al prodotto.
- A causa della temperatura molto elevata, prestare attenzione quando si toglie il contenitore dal recipiente al termine della cottura a vapore.
- Il recipiente per la cottura a vapore può essere usato solo in modalità "**Cottura a vapore automatica / Doratura** ( ): **da S-1 a S-5**".
- Il piatto doratore può essere usato solo in modalità "**Cottura a vapore automatica / Doratura** ( ) **": da C-1 a C-5**".
- Coprire il recipiente in modo che il coperchio sia perfettamente appoggiato al piatto per la cottura a vapore / piatto doratore.
  Le uova o le castagne esploderebbero se il coperchio e il piatto del recipiente non fossero sistemati come indicato nella Guida di istruzioni

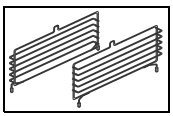
Accessori (Continua)



7. **Griglia quadrata in metallo**, da inserire nel supporto griglia. (Solo CE137NEM)
   Scopo: La griglia quadrata in metallo viene utilizzata per la cottura in modalità **convezione**.
   (consultare il pagina 22).



8. **Griglia quadrata in metallo,** da collocare sul ripiano. (Solo CE137NEM)
   Scopo: La griglia quadrata in metallo viene utilizzata per la cottura in modalità **convezione**.
   (consultare il pagina 22).



9. **Guida ripiano,** da collocare sui lati sinistro e destro del forno. (Solo CE137NEM)
   Scopo: La griglia quadrata in metallo viene utilizzata per la cottura in modalità**convezione**.
   (consultare il pagina 22).

Uso della Guida di istruzioni

Grazie per avere acquistato un forno a microonde SAMSUNG. Il Manuale dell'utente contiene informazioni molto utili sulla cottura degli alimenti con questo forno a microonde:

- ***Precauzioni di sicurezza***
- ***Accessori e materiali per cottura***
- ***Suggerimenti utili alla cottura***

L'interno di copertina contiene una guida di riferimento rapida che illustra le tre operazioni di cottura di base:

- ***Cottura (modalità microonde)***
- ***Scongelamento***
- ***Aggiunta di 30 secondi extra, se il cibo non è ben cotto oppure se deve essere ulteriormente riscaldato***

Alla fine di questo manuale sono riportate alcune illustrazioni del forno e soprattutto del pannello di controllo, per aiutare l'utente a trovare con facilità i tasti funzione.

Nelle illustrazioni delle procedure passo a passo vengono utilizzati due simboli.

Importante **Nota**

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITA' ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergente sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
(1) Sportello (piegato)
(2) Cardini dello sportello (rotti o allentati)
(3) Guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Precauzioni di sicurezza

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA. LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA SEZIONE E CONSERVARLA COME RIFERIMENTO FUTURO.

Quando si cucinano alimenti o liquidi nel forno a microonde, adottare le seguenti precauzioni.

- Utilizzare solo utensili adatti al microonde;
  NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con rifiniture in oro e argento, spiedi, forchette, ecc.
  Rimuovere i lacci dalle buste di carta o plastica.

  Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.
- In caso di cottura di cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore;
  Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti
- Porzioni di piccole dimensioni richiedono un minore tempo di cottura o di riscaldamento. E' possibile che, impostando il tempo sul minimo, il calore sia comunque eccessivo provocando il surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.
- In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme;
- Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare situazioni di pericoloDopo lo spegnimento del forno, attendere **SEMPRE** almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi.
  Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento.
  In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO:
  * Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
  * Coprire con un panno pulito e asciutto.
  * Non applicare creme, oli o lozioni.
- Non riempire **MAI** il contenitore fino all'orlo. Scegliere un contenitore con la parte superiore più larga di quella inferiore per evitare la fuoriuscita del liquido durante la bollitura. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere, se riscaldate eccessivamente. Non riscaldare **MAI** il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento.
- Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata;
- Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; Inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.
- Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo;
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura, provocando eventuali situazioni pericolose;
- **NON** coprire le aperture di ventilazione con panno o carta. Potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno può surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi automaticamente. Una volta spento, è necessario attendere che il forno si raffreddi prima di poterlo riutilizzare.
- Per evitare scottature, utilizzare **SEMPRE** i guanti da forno per estrarre i piatti dal forno.
- **NON** toccare l'elemento riscaldante o le pareti interne fino al completo raffreddamento del forno.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontano dalle superfici riscaldate.
  Non utilizzare l'apparecchiatura se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
- Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio.

  Motivo: La fuoriuscita di aria o vapore caldo potrebbe causare ustioni.
- Durante il funzionamento (specialmente quando il forno sta scongelando) è possibile udire degli scricchiolii.

  Motivo: Questo suono è normale quando si modifica il livello di potenza elettrica.
- **NON** accendere il forno a microonde quando è vuoto. L'alimentazione viene disattivata automaticamente per sicurezza. E' possibile utilizzarlo normalmente dopo averlo lasciato spento per oltre 30 minuti.
  Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. Se si accende per errore il forno quando è vuoto, l'acqua assorbirà le microonde.
- Il forno a microonde non deve essere posizionato all'interno di un telaio

IMPORTANTE

- I bambini piccoli non devono **MAI** avere il permesso di utilizzare il forno a microonde o giocare con esso, né devono essere lasciati senza sorveglianza vicino a un forno a microonde in funzione. Gli oggetti che possono catturare l'interesse dei bambini non devono essere conservati o nascosti appena sopra il forno.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso, senza supervisione, da parte di persone (bambini inclusi) che dispongono di ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza, conoscenza o che siano date loro istruzioni per l'uso dell'apparecchiatura da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Controllare che i bambini non giochino con questa apparecchiatura.
- Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Per pulire lo sportello del forno **NON** utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro. (Se presente.)

ATTENZIONE

Radiazioni a microonde le persone non devono essere esposte all energia a microonde che puo'essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivio generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e l giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aperta o di una antenna mentre il generatoree'in funzione.

ATTENZIONE:

Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

ATTENZIONE:

Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

ATTENZIONE:

I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

ATTENZIONE:

I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchiatura.

ATTENZIONE:

quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.

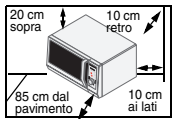
ATTENZIONE:

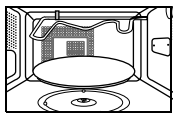
Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

- Per motivi di sicurezza, non pulire l'apparecchio con getti di vapore o pulitori ad alta pressione.

Installazione del forno a microonde

Posizionare il forno su una superficie piana a 85 cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.





1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.

2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio all'interno del forno. Installare l'anello della parte girevole e la piastra girevole.
Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente.

3. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

☛ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un gruppo speciali disponibili presso il costruttore o un centro assistenza.
Per motivi di sicurezza, inserire il cavo in una presa CA a 3 pin da 230 Volt, 50 Hz, con messa a terra. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo.

☛ Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta.

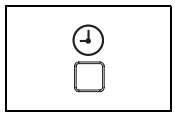
Impostazione dell'ora

IT

Il forno a microonde dispone di un orologio incorporato. L'ora può essere visualizzata in formato a 12 o 24 ore. E' necessario impostare l'orologio:

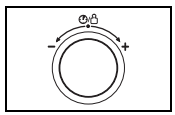
- ***quando si installa per la prima volta il forno a microonde***
- ***dopo una interruzione della corrente elettrica***

✉ Ricordare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.

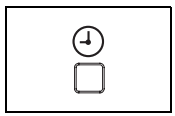


1.

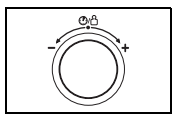
Per visualizzare l'ora a il...	**Quindi premere il tasto Orologio (🕘) tasto...**
Formato a 12 ore	Una volta
Formato a 24 ore	Due volte



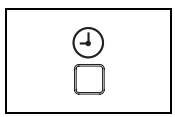
2. Per impostare l'ora, ruotare la **manopola**.



3. Premere il tasto **Orologio** (🕘).



4. Per impostare i minuti, ruotare la **manopola**.



5. Quando appare l'ora esatta, premere il tasto **Orologio** (🕘) per avviare l'orologio.
Risultato: L'ora verrà visualizzata quando il forno a microonde non è in uso.

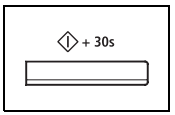
IT

Verifica del funzionamento corretto del forno a microonde

La seguente semplice procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno. In caso di dubbi, consultare la sezione "Istruzioni in caso di dubbi o problemi" a pagina.

✉ Il forno deve essere collegato a una presa a muro appropriata. La piastra girevole deve essere collocata correttamente all'interno del forno. Se non si utilizza il livello massimo di potenza (100 % - 900 W), l'acqua impiegherà più tempo a bollire.

Aprire lo sportello del forno tirando la maniglia dello sportello verso destra. Collocare un bicchiere d'acqua sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.



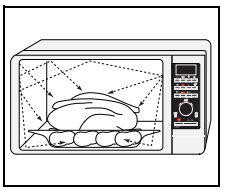
Premere il tasto **Avvio** (◇) e impostare un tempo di 4 o 5 minuti premendo il tasto **Avvio** (◇) per il numero appropriato di volte.
Risultato: L'acqua verrà riscaldata per 4 o 5 minuti fino a raggiungere il livello di bollitura.

Funzionamento del forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.
E' possibile utilizzare il forno a microonde per:

- ***Scongelare***
- ***Riscaldare***
- ***Cucinare***

Principi di cottura



1. Le microonde generate dal magnetron vengono riflesse all'interno della cavità del forno e distribuite uniformemente, man mano che gli alimenti ruotano sulla piastra girevole. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2,5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
   - Quantità e densità
   - Contenuto di acqua
   - Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

☛ Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno. I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento

Istruzioni in caso di dubbi o problemi

La familiarizzazione con una nuova apparecchiatura richiede sempre un po' di tempo. Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite. In questo modo, è possibile risparmiare tempo ed evitare inutili chiamate al centro assistenza.

- Le circostanze indicate di seguito sono assolutamente normali.
  - Formazione di condensa all'interno del forno
  - Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno
  - Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno
  - Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione
- Il cibo non si cuoce
  - Avete impostato correttamente il timer e avete premuto il tasto **Avvio** (◇)?
  - Lo sportello è chiuso?
  - Avete sovraccaricato il circuito elettrico causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?
- Il cibo è cotto troppo o troppo poco
  - E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
  - E' stato scelto il livello di potenza appropriato?
- Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici)
  - E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
  - Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
  - Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?
- Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva
  - Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. E' perfettamente normale.
    - * Soluzione: Installare il forno lontano da antenne, radio e televisioni.
  - Se l'interferenza è rilevata dal microprocessore del forno, è necessario reimpostare il display.
    - * Soluzione: Scollegare il cavo di alimentazione e ricollegarlo. Reimpostare l'ora.
- Il messaggio "E - 24"
  - Il messaggio "E - 24" viene automaticamente attivato prima che il forno a microonde si surriscaldi. Se appare il messaggio "E - 24", premere il tasto "Arresta/Annulla" per passare in modalità di inizializzazione.

Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il locale centro assistenza clienti Samsung.
In questo caso, è necessario procurarsi le seguenti informazioni:

- ***Modello e numero di serie, in genere stampati sul retro del forno***
- ***Dettagli sulla garanzia***
- ***Una chiara descrizione del problema***

Quindi contattare il proprio rivenditore o il servizio assistenza di SAMSUNG.

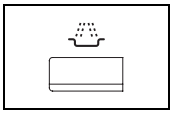
Cottura/Riscaldamento

IT

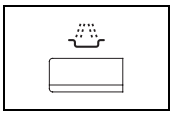
La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

☛ Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

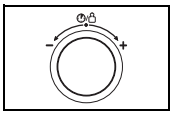
Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello. Non accendere mai il forno a microonde quando è vuoto.



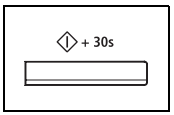
1. Premere il tasto **Microonde** ( ).
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
(modalità microonde)



2. Selezionare il livello di potenza premendo il tasto **Microonde** ( ) fino a quando appare il valore appropriato. Per informazioni dettagliate, consultare la tabella dei livelli di potenza.



3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.
Risultato: Verrà visualizzato il tempo di cottura.



4. Premere il tasto **Avvio** (◇).
Risultato: La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare. Inizia la cottura del cibo al cui termine:
- Verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

✉ Per conoscere il livello di potenza attuale del forno, premere il tasto **Microonde** ( ). Se si desidera modificare il livello di potenza durante la cottura, premere il tasto **Microonde** ( ) due o più volte, in modo da selezionare il livello di potenza desiderato.

Avvio rapido:

✉ Se si desidera riscaldare un piatto per un tempo limitato alla potenza massima (900 W), è sufficiente premere il tasto **Avvio** (◇). A ogni pressione del tasto verranno aggiunti 30 secondi di tempo di cottura. Il forno si avvia immediatamente.

Livelli di potenza e modifiche dei tempi

I livelli di potenza consentono di modificare la quantità di energia generata e quindi il tempo necessario per il riscaldamento o la cottura, a seconda del tipo di alimento. E' possibile scegliere tra sei livelli di potenza.

Livello di potenza	Percentuale	Uscita
ALTO	100 %	900 W
MEDIO ALTO	67 %	600 W
MEDIO	50 %	450 W
MEDIO BASSO	33 %	300 W
SCONGELAMENTO	20 %	180 W
BASSO	11 %	100 W

I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Se si seleziona	Il tempo di cottura sarà...
Livello di potenza più alto	Diminuito
Livello di potenza più basso	Aumentato

Interruzione della cottura

E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

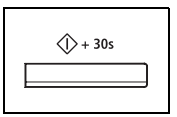
- ***Controllare il cibo***
- ***Girare il cibo o mescolarlo***
- ***Lasciare il cibo a riposo***

Per arrestare la cottura...	Operazione da eseguire
Temporaneamente	Aprire lo sportello. Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto **Avvio** (◊).
Completamente	Premere il tasto **Arresto**. Risultato: La cottura si interrompe. Per annullare le impostazioni di cottura, premere nuovamente il tasto **Arresto**.

Regolazione del tempo di cottura

Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto +30s una volta per ogni 30 secondi aggiuntivi.

- ***Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura aprendo lo sportello.***
- ***Aumento del tempo di cottura restante***



Per aumentare il tempo di cottura, premere il tasto **Avvio** (◊) una volta per ogni 30 secondi che si desidera aggiungere.

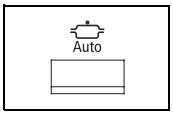
- Esempio: per aggiungere tre minuti, premere il tasto **Avvio** (◊) sei volte.

Uso della funzione Cottura automatica

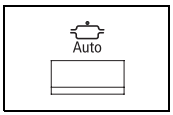
Le quattro funzioni della modalità Cottura automatica ( ) consentono di utilizzare alcuni tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura, né il livello di potenza.
E' possibile impostare le dimensioni della portata ruotando la manopola.
E' possibile regolare le dimensioni della portata ruotando il quadrante a scatto.

☛ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

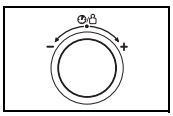
Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello.



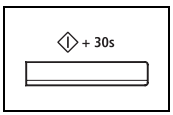
1. Premere il tasto **Cottura automatica** ( ).



2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Cottura automatica** ( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare le dimensioni della portata ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

La tabella seguente illustra i vari programmi di Cottura automatica, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. Il programma 1 e 3 si avvalgono di una combinazione di microonde e grill.

Il programma di cottura 2 utilizza una combinazione di microonde e convezione. Il programma di cottura 4 utilizza una combinazione di microonde, convezione e microonde, e grill.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo	Consigli
1	Patate in camicia	2 x 200 g 4 x 200 g 6 x 200 g	4-5 min	Utilizzare patate della stessa grandezza e peso (circa 200 g cad.). Lavarle e, senza togliere la buccia, bucherellarne la superficie con una forchetta. Mettere 2 patate una davanti all'altra; se le patate sono 4 o 6 disporle in cerchio sul ripiano superiore. Girarle quando il forno emette un segnale acustico.
2	Pollo arrosto	700 g 900 g 1100 g 1300 g 1500 g 1700 g 1900 g	5-10 min	Ungere il pollo con olio e aggiungere spezie, pepe, sale e paprika. Collocarla sul ripiano inferiore con il petto rivolto verso il basso. Girarle quando il forno emette un segnale acustico.
3	Pezzi di pollo	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g	3 min	Spennellare d'olio i pezzi di pollo e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocare il recipiente sulla griglia superiore, con il lato della pelle rivolto verso il basso. Girarle quando il forno emette un segnale acustico.
4	Roast Beef/ Agnello arrosto	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min	Strofinare la carne con olio e spezie (solo pepe, il sale dovrà essere aggiunto dopo la cottura). Collocarla sul ripiano inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Girarle quando il forno emette un segnale acustico. Dopo la cottura e durante il periodo di riposo, avvolgere la carne in un foglio di alluminio.

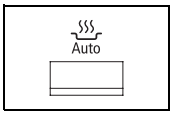
Uso della funzione Riscaldamento automatico

IT

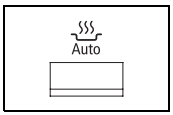
Le quattro funzioni di Riscaldamento automatico (Auto) forniscono alcuni tempi di cottura pre-programmati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza.
E' possibile impostare le dimensioni della portata ruotando la manopola.

☛ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

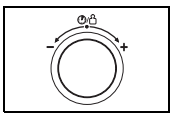
Aprire lo sportello. Collocare il cibo al centro della piastra. Chiudere lo sportello.



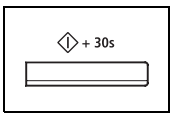
1. Premere il tasto **Riscaldamento automatico** (Auto).



2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Riscaldamento automatico**(Auto). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare le dimensioni della portata ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Avvio** (◊).
Risultato: I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

La tabella seguente illustra vari programmi di riscaldamento automatico, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. I programmi 1 e 2 funzionano solo con l'energia a microonde.

I programmi 3 e 4 si avvalgono di una combinazione di microonde e convezione.

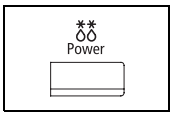
Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo	Consigli
1	Alimenti precotti (congelati)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Collocare su un piatto di ceramica e coprire con pellicola per forno a microonde. Questo programma è adatto a cibi composti da tre alimenti (ad esempio, carne con salsa, verdure e contorno come patate, riso o pasta).
2	Zuppa/ Salsa (congelate)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min	Versare in una fondina da zuppa o in una tazza e coprire durante il riscaldamento e il tempo di riposo. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo.
3	Pizza (surgelata)	300 g 400 g 500 g	-	Collocare la pizza surgelata sul ripiano superiore.
4	Panini (surgelati)	100-150 g (2 pezzi) 200-250 g (4 pezzi) 300-350 g (6 pezzi) 400-450 g (8 pezzi)	3-5 min	Collocare da 2 a 6 panini surgelati in cerchio sul ripiano inferiore. Distribuire gli 8 panini surgelati sui ripiani inferiore e superiore. Questo programma è adatto per prodotti di panetteria di piccole dimensioni, come panini, ciabatte e piccole baguette.

Uso della funzione Scongelamento

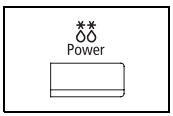
La funzione Scongelamento automatico ( ) consente di scongelare bistecche/costolette/carne trita/pezzi di pollo, tranci di carne, pollo, pesce, pane e dolci. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. E' sufficiente selezionare il programma e il peso.

☛ Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

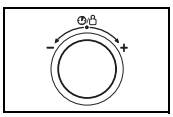
Aprire lo sportello. Posizionare il cibo surgelato su un piatto di ceramica e collocarlo al centro della piastra girevole. Chiudere lo sportello.



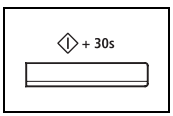
1. Premere il tasto **Scongelamento** ( ).



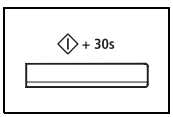
2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Scongelamento** ( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare il peso dell'alimento ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato:
- Il cibo inizierà a scongelarsi.
- Durante lo scongelamento, il forno emetterà un segnale acustico per ricordare di girare gli alimenti.



5. Premere di nuovo il tasto **Avvio** ( ) per terminare lo scongelamento.
Risultato: A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

☛ E' anche possibile scongelare il cibo manualmente. Per eseguire questa operazione, selezionare la funzione Microonde con un livello di potenza di 180 W. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione "Scongelamento" a pagina 32.

La tabella seguente illustra i vari programmi di scongelamento, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame o il pesce su un piatto in ceramica.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo	Consigli
1	**Bistecche/ Costolette/ Carne macinata/ Pezzi di pollo**	200-1200 g	10-60 min	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare gli alimenti quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per carne o pollame tagliati a fette, bistecche, costolette, cosce di pollo, petti di pollo o anatra e carne macinata.
2	**Tranci di carne**	600-2000 g	20-90 min	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per tranci di carne (maiale, manzo, agnello) o cosciotti d'agnello.
3	**Pollo**	600-2000 g	20-60 min	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio e collocare il pollo con il petto rivolto verso il basso. Girare il pollo quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per polli interi.
4	**Pesce**	200-2000 g	20-50 min	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce.
5	**Pane**	100-1000 g	5-20 min	Posizionare le fette di pane orizzontalmente su carta da cucina e girarle appena il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio.
6	**Torta**	100-1500 g	5-60 min	Collocare la torta sulla piastra girevole. Questo programma è adatto per tutti i tipi di torte lievitate, pan di spagna, torte di formaggio, pasta sfoglia, torte di frutta e rotoli alla crema. Non è adatto per gateaux o torte con glassa o farcitura alla crema o al cioccolato.

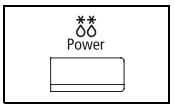
IT

Cottura a più fasi

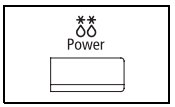
Il forno a microonde può essere programmato per la cottura multifase fino a un massimo di tre fasi (le modalità Convezione, Microonde + Convezione e Preriscaldamento rapido non possono essere utilizzate quando si effettua la cottura multifase). Esempio: si desidera scongelare un alimento e cuocerlo senza dover reimpostare il forno al termine di ciascuna fase. E' possibile ad esempio scongelare e cucinare un pollo da 1,8 kg in tre fasi:

- ***Scongelamento***
- ***Cottura a microonde per 30 minuti***
- ***Grill per 15 minuti***

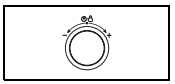
☛ Per prima cosa è necessario effettuare lo scongelamento del cibo. Combinazione e grill possono essere utilizzate solo una volta durante le due fasi rimanenti. La cottura a microonde può essere utilizzata due volte (con due diversi livelli di potenza).



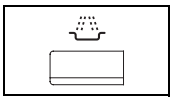
1. Premere il tasto **Scongelamento** (Power).



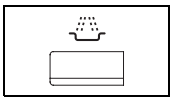
2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Scongelamento** (Power).



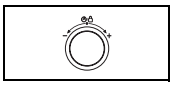
3. Impostare il peso ruotando la **manopola** per il numero di volte appropriato (1800 g nell'esempio).



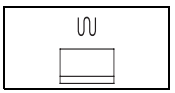
4. Premere il tasto **Microonde** ( ).



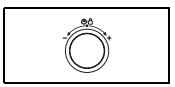
5. Impostare l'adeguato livello di potenza del microonde premendo il tasto **Microonde** ( ).
(450 W nell'esempio).



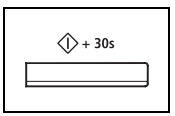
6. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.
(30 minuti nell'esempio)



7. Premere il tasto **Grill** ( ).



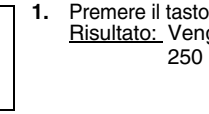
8. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.
(15 minuti nell'esempio).



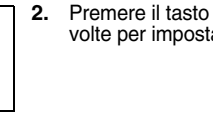
9. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Inizierà la cottura del cibo:
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Preriscaldamento rapido del forno

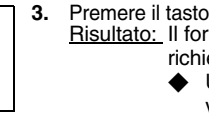
Per la cottura in modalità convezione, si consiglia di portare il forno alla temperatura appropriata prima di iniziare la cottura.
Quando il forno raggiunge la temperatura richiesta, la mantiene per circa 10 minuti prima di spegnersi automaticamente.
Controllare che l'elemento riscaldante sia nella posizione adatta al tipo di cottura richiesto.



1. Premere il tasto **Preriscaldamento rapido** (Fast).
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
250 °C (temperatura)



2. Premere il tasto **Preriscaldamento rapido** (Fast) una o più volte per impostare la temperatura.



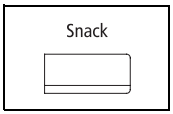
3. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Il forno viene preriscaldato alla temperatura richiesta.
- ◆ Una volta raggiunta la temperatura richiesta, vengono emessi 6 segnali acustici dopodiché la temperatura viene mantenuta per 10 minuti.
- ◆ Dopo 10 minuti, vengono emessi altri 4 segnali quindi il forno si spegne.

✉ Nel caso in cui la temperatura interna abbia già raggiunto la temperatura preimpostata, vengono emessi 6 segnali acustici quando la temperatura viene mantenuta per 10 minuti.

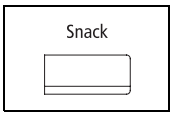
✉ Per conoscere la temperatura corrente impostata, premere il tasto **Preriscaldamento rapido** (Fast).

Uso della funzione Snack

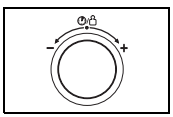
La funzione Bambini/Snack dispone di 6 programmi automatici per la cottura di hamburger, ravioli, ali di pollo surgelate, pizzette surgelate, popcorn e nachos. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza E' possibile regolare il numero di portate ruotando la manopola.
Per prima cosa, collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.



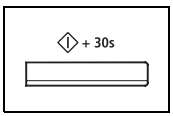
1. Premere il tasto **Snack**.



2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Snack**. Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



3. Selezionare le dimensioni della portata ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Avvio** (⏀).
Risultato: I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

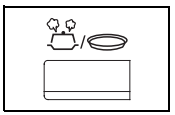
La tabella seguente illustra i programmi automatici per i tipi di alimenti e le merende preferite dai bambini. La tabella fornisce quantità, tempi di riposo e consigli. I programmi 1, 2, 5 e 6 funzionano solo con l'energia del forno a microonde. Il programma 3 si avvale di una combinazione di microonde e griglia. Il programma 4 si avvale di una combinazione di microonde e convezione.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Tempo di riposo	Consigli
1	Hamburger (congelati)	150 g (1 pezzo) 300 g (2 pezzi)	1-2 min	Collocare l'hamburger (pane con fetta di carne) o il cheeseburger su carta da cucina. Collocare un hamburger al centro della piastra girevole oppure due hamburger uno di fronte all'altro sulla piastra girevole. Dopo averli riscaldati, guarnirli con foglie di lattuga, fette di pomodoro, condimento e spezie.
2	Mini ravioli (congelati)	200-250 g 300-350 g	3 min	Collocare i ravioli congelati su un piatto di plastica per forno a microonde al centro della piastra girevole. Forare la pellicola del prodotto precotto oppure coprire il piatto in plastica con carta per forno a microonde. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo. Questo programma è adatto per ravioli, oltre che pasta al sugo.
3	Surgelate Ali di pollo	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min	Collocare le ali di pollo surgelate o i sottocoscia (precotti e speziati) sul ripiano superiore con il lato della pelle rivolto verso il basso. Collocarli in cerchio e lasciare libero il centro. Girare quando il forno emette un segnale acustico.
4	Surgelate Pizzette	150 g (4-6 pezzi) 250 g (7-9 pezzi)	-	Disporre uniformemente le pizzette o le tortine surgelate sul ripiano.
5	Popcorn	100 g	-	Utilizzare popcorn speciali adatti alla cottura con forno a microonde. Seguire le istruzioni del produttore e collocare il sacchetto dei popcorn al centro della piastra girevole. Durante questo programma, i chicchi di granturco esplodono e il sacchetto aumenta di volume. Fare attenzione quando si estrae e si apre il sacchetto caldo.
6	Nachos	125 g	-	Collocare i nachos (patatine di tortilla) su un piatto in ceramica. Ricoprire con 50 g di formaggio grattugiato e aromi. Collocarli sulla piastra girevole.

Uso della funzione Cottura a vapore automatica / Doratura (soloCE137NE / CE137NEM)

IT

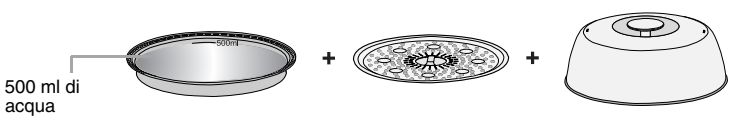
La funzione Cottura a vapore automatica e Doratura ( ) fornisce diversi tempi di cottura preprogrammati. Non è necessario impostare né il tempo di cottura né il livello di potenza. E' possibile impostare le dimensioni della portata ruotando la manopola.
Collocare il cibo al centro della piastra girevole e chiudere lo sportello.



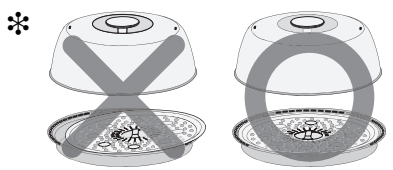
1. Premere il tasto **Cottura a vapore automatica e Doratura** ( ).

Uso della modalità e del recipiente

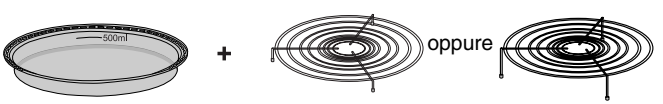
1. Cottura a vapore automatica: da S-1 a S-5



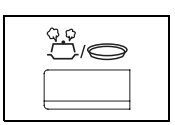
Piatto per la cottura a vapore / Piatto doratore | Vassoio per la cottura a vapore | Coperchio in acciaio inossidabile



2. Doratura automatica: da C-1 a C-5

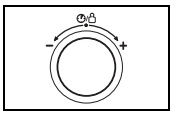


Piatto per la cottura a vapore / Piatto doratore | Ripiano inferiore | ripiano superiore

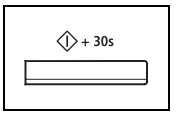


2. Selezionare il tipo di alimento che si sta cucinando premendo il tasto **Cottura a vapore automatica e Doratura** ( ). Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.

- Cottura a vapore automatica: da S-1 a S-5
- Doratura automatica: da C-1 a C-5



3. Selezionare le dimensioni della portata ruotando la **manopola**.



4. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: I cibi verranno cotti in base all'impostazione pre-programmata selezionata.
◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

Attenzione!!

- Non utilizzare mai il recipiente per la cottura a vapore con prodotti o modelli diversi.
  In caso contrario, potrebbe causare incendi o danneggiare irreparabilmente il prodotto.
- Non utilizzare il recipiente per la cottura a vapore senza acqua o alimenti al suo interno.
  Prima dell'uso, versare nel recipiente per la cottura a vapore almeno 500 ml d'acqua.
  Se la quantità di acqua è inferiore a 500 ml, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure potrebbero verificarsi incendi o danni irreparabili al prodotto.
- A causa della temperatura molto elevata, prestare attenzione quando si toglie il contenitore dal recipiente al termine della cottura a vapore.
- Il recipiente per la cottura a vapore può essere usato solo in modalità "**Cottura a vapore automatica / Doratura** ( ) **: da S-1 a S-5**".
- Il piatto doratore può essere usato solo in modalità "**Cottura a vapore automatica / Doratura** ( ) **": da C-1 a C-5**".
- Coprire il recipiente in modo che il coperchio sia perfettamente appoggiato al piatto per la cottura a vapore / piatto doratore.
  Le uova o le castagne esploderebbero se il coperchio e il piatto del recipiente non fossero sistemati come indicato nella Guida di istruzioni

✉ **Pulizia del piatto per la cottura a vapore / piatto doratore**
Pulire il piatto per la cottura a vapore / piatto doratore con acqua calda e detersivo, quindi sciacquare in acqua corrente.

✉ Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.

❇ **Nota:**
il piatto per la cottura a vapore / piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

Uso della funzione Cottura a vapore automatica / Doratura (solo CE137NE / CE137NEM) (continua)

La tabella seguente illustra i vari programmi della funzione Cottura a vapore e Doratura indicando quantità, tempo di riposo e consigli vari. Questi programmi possono essere utilizzati solo con il piatto combinato per la cottura a vapore / doratore. I programmi da S-1 a S-5 prevedono l'uso solo del recipiente per la cottura a vapore; i programmi da C-1 a C–5 prevedono l'uso solo del piatto doratore (piatto del recipiente per la cottura a vapore).

Riguardo ai programmi per la cottura a vapore (da S-1 a S-5), il tempo di cottura dipende dalle dimensioni, dallo spessore e dal tipo di alimento. Questi programmi sono adatti ad alimenti di medie dimensioni o in pezzi. Quando si cuociono al vapore fette spesse o alimenti di grandi dimensioni, mantenere il recipiente coperto e lasciare riposare 2-5 minuti dopo la cottura.
Quando si cuociono alimenti a fette molto sottili oppure verdure morbide, si consiglia di arrestare il programma di cottura automatica 2-3 minuti prima del tempo preimpostato premendo il tasto di arresto. Questi programmi utilizzano solo l'energia del forno a microonde.

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Preparazione degli accessori	Consigli
S-1	**Verdura a fette**	200-500 g	Recipiente per la cottura a vapore con 500 ml di acqua fredda	Lavare e pulire la verdura, tagliarla a fette o in pezzi di uguali dimensioni. Versare ½ *l* d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, aggiungere le verdure e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Questo programma è adatto per verdure di medie dimensioni, come fiori di broccoli e cavolfiori e carote a fette.
S-2	**Verdure intere**	200-800 g	Recipiente per la cottura a vapore con 500 ml di acqua fredda	Lavare e pulire la verdura. Versare ½ *l* d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, aggiungere le verdure e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Questo programma è adatto per verdure intere come pannocchie di granturco, carciofi, cavolfiori, patate piccole e cavolo tagliato in quattro.
S-3	**Filetti di pesce**	100-600 g	Recipiente per la cottura a vapore con 500 ml di acqua fredda	Pulire e sciacquare i filetti di pesce. Versare ½ *l* d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, aggiungere i filetti di pesce collocati uno accanto all'altro. Aggiungere sale, spezie e 1-2 cucchiai di succo di limone. Coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Questo programma è adatto per filetti di pesce come scorfano, merluzzo carbonaro e merluzzo.
S-4	**Uova sode**	150-500 g	Recipiente per la cottura a vapore con 500 ml di acqua fredda	Versare ½ *l* d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore. Forare 3-8 uova fresche da 60 g l'una (medie dimensioni) e inserirle nelle piccole cavità del vassoio. Coprire con il coperchio in acciaio inossidabile e collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Dopo la cottura lasciare riposare per 2-5 minuti.
S-5	**Petto di pollo**	100-600 g	Recipiente per la cottura a vapore con 500 ml di acqua fredda	Pulire e sciacquare i filetti di petto di pollo. Versare ½ *l* d'acqua nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. E' possibile aggiungere odori e spezie all'acqua. Collocare il vassoio sul piatto per la cottura a vapore, aggiungere i petti di pollo collocati in cerchio e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocare il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole.

Uso della funzione Cottura a vapore automatica / Doratura (solo CE137NE / CE137NEM) (continua)

Prima di utilizzare i programmi di Doratura (da C1 a C-5), preriscaldare il piatto doratore in modalità 600 W + Grill o 600 W + 250 °C per 3-5 minuti sulla piastra girevole. Questi programmi prevedono l'uso combinato di microonde e grill o di microonde e convezione.Utilizzare guanti da forno quando si estraggono i recipienti!

Codice	Alimento	Dimensione della portata	Preparazione degli accessori	Consigli
C-1	**Pizza surgelata (-18 °C)**	200 g 300 g 400 g	Piatto doratore/600 W + Grill per 5 min.	Preriscaldare il piatto d oratore impostando 600 W + Grill per 5 min. sulla piastra girevole. Collocare la pizza surgelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sul ripiano superiore.
C-2	**Mini involtini primavera surgelati (-18 °C)**	125 g (5 pezzi) 250 g (10 pezzi)	Piatto doratore/ preriscaldamento 600 W + 250 °C per 5 min.	Preriscaldare il piatto doratore impostando 600 W + 250 °C per 5 min. sulla piastra girevole. Distribuire gli involtini primavera sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sul ripiano inferiore.
C-3	**Baguette surgelate (-18 °C)**	150 g (1 pezzo) 250 g (2 pezzi)	Piatto doratore/ preriscaldamento 600 W + 250 °C per 5 min.	Preriscaldare il piatto doratore impostando 600 W + 250 °C per 5 min. sulla piastra girevole. Per una sola baguette, posizionarla decentrata sul piatto doratore; per due baguette, posizionarle una di fianco all'altra. Collocare il piatto doratore sul ripiano inferiore. Questo programma è adatto per baguette farcite (per es. con verdure, prosciutto o formaggio).
C-4	**Surgelate Crocchette di pollo (-18 °C)**	125 g 250 g	Piatto doratore/ preriscaldamento 600 W + Grill per 3 min.	Preriscaldare il piatto d oratore impostando 600 W + Grill per 3 min. sulla piastra girevole. Ungere il piatto doratore con un cucchiaio d'olio e distribuirvi uniformemente le crocchette di pollo. Collocare il piatto doratore sul ripiano superiore. Girare quando il forno emette un segnale acustico. Premere il tasto Avvio per continuare la cottura.
C-5	**Surgelata Bruschetta (-18 °C)**	150 g (4-5 pezzi) 300 g (8-9 pezzi)	Piatto doratore/ preriscaldamento 600 W + 250 °C per 5 min.	Preriscaldare il piatto doratore impostando 600 W + 250 °C per 5 min. sulla piastra girevole. Sistemare le bruschette in cerchio sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sul ripiano inferiore.

Uso della funzione Cottura a vapore manuale (solo CE137NE / CE137NEM)

Il recipiente per la cottura vapore consente di cucinare al vapore sia in modalità automatica sia manuale; per quest'ultima, consultare la tabella Cottura a vapore manuale riportata sulla destra.

La seguente procedura spiega come cuocere al vapore in modalità manuale.

Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

Per prima cosa, collocare il recipiente per la cottura a vapore (con gli alimenti da cuocere) al centro della piastra girevole. Quindi, chiudere lo sportello.

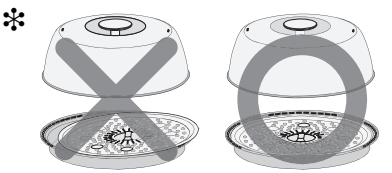
Uso del recipiente.

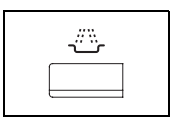
500 ml di acqua

Piatto per la cottura a vapore / Piatto doratore

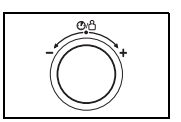
Vassoio per la cottura a vapore

Coperchio in acciaio inossidabile

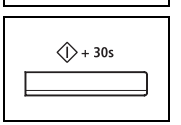




1. Premere il tasto **Microonde** ( ).
   Risultato: Verrà visualizzata l'indicazione 900 W (potenza massima di cottura):
   Selezionare il livello di potenza appropriato premendo il tasto fino a quando appare il numero di watt corrispondente.
   Impostare il livello di potenza (900 W) indicato nella Guida alla cottura a vapore manuale alla pagina seguente.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la **manopola.**
   Impostare il tempo di cottura in base ai valori indicati nella Guida alla cottura a vapore manuale alla pagina seguente.



3. Premere il tasto **Avvio** ( ).
   Risultato: La spia del forno si accende e la piastra inizia a ruotare.
   1) Inizia la cottura del cibo e, al termine, il forno emette quattro segnali acustici.
   2) Il segnale di promemoria di fine cottura è un segnale acustico emesso 3 volte (una al minuto)
   3) Viene visualizzata nuovamente l'ora corrente.

Uso della funzione Cottura a vapore manuale (solo CE137NE / CE137NEM) (continua)

Attenzione!!

- Non utilizzare mai il recipiente per la cottura a vapore con prodotti o modelli diversi. In caso contrario, potrebbe causare incendi o danneggiare irreparabilmente il prodotto.
- Non utilizzare il recipiente per la cottura a vapore senza acqua o alimenti al suo interno. Prima dell'uso, versare nel recipiente per la cottura a vapore almeno 500 ml d'acqua. Se la quantità di acqua è inferiore a 500 ml, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure potrebbero verificarsi incendi o danni irreparabili al prodotto.
- A causa della temperatura molto elevata, prestare attenzione quando si toglie il contenitore dal recipiente al termine della cottura a vapore.
- Coprire il recipiente in modo che il coperchio sia perfettamente appoggiato al piatto per la cottura a vapore / piatto doratore. Le uova o le castagne esploderebbero se il coperchio e il piatto del recipiente non fossero sistemati come indicato nella Guida di istruzioni

✉ **Pulizia del piatto per la cottura a vapore / piatto doratore**
Pulire il piatto per la cottura a vapore / piatto doratore con acqua calda e detersivo, quindi sciacquare in acqua corrente.

✉ Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.

❇ **Nota:**
il piatto per la cottura a vapore / piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

Versare 500 ml di acqua fredda nel piatto del recipiente per la cottura a vapore. Collocare il vassoio per la cottura a vapore sul piatto, aggiungere il cibo e coprire con il coperchio in acciaio inossidabile. Collocarle il recipiente per la cottura a vapore sulla piastra girevole. Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni, dallo spessore e dal tipo di alimento.
Per cuocere a vapore fette sottili o piccole quantità di cibo, ridurre il tempo di cottura. Per cuocere quantità maggiori di cibo o fette particolarmente grandi, aumentare il tempo di cottura.
Quando si effettua la cottura a vapore, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Acqua fredda (ml)	Alimentazione	Tempo (min.)	Istruzioni
Broccoli, fiori	400 g	500	900 W	12-18	Lavare e mondare i broccoli. Tagliarli a fette di uguali dimensioni. Disporre i fiori di broccoli uniformemente sul vassoio per la cottura a vapore.
Carote	400 g	500	900 W	15-20	Pulire e mondare le carote e tagliarle a fettine. Disporre le fette sul vassoio per la cottura a vapore.
Cavolfiore, intero	600 g	500	900 W	20-25	Pulire il cavolfiore e disporlo sul vassoio per la cottura a vapore.
Pannocchie di granoturco	400 g (2 pezzi)	500	900 W	23-28	Sciacquare e pulire le pannocchie di granoturco. Collocare le pannocchie una accanto all'altra sul vassoio per la cottura a vapore.
Zucchine	400 g	500	900 W	10-15	Pulire le zucchine e tagliarle a fette. Disporle uniformemente sul vassoio per la cottura a vapore.
Verdure miste surgelate	400 g	500	900 W	18-23	Disporre uniformemente le verdure miste surgelate (-18 °C), ad esempio broccoli, cavolfiori, carote a fette, sul vassoio per la cottura a vapore.
Patate (piccole)	500 g	500	900 W	25-30	Sbucciare e lavare le patate e forarle con una forchetta. Disporre uniformemente le patate intere sul vassoio per la cottura a vapore.
Mele	800 g (4 mele)	500	900 W	15-20	Pulire le mele e togliere il torsolo. Collocarle una accanto all'altra sul vassoio per la cottura a vapore.
Uova	4-6 uova	500	900 W	15-20	Forare 4-6 uova fresche (di medie dimensioni) e inserirle nelle piccole cavità del vassoio per la cottura a vapore. Al termine della cottura a vapore lasciare riposare incoperchiato per 2-5 minuti.
Gamberoni	250 g (5-6 pezzi)	500	900 W	10-15	Spruzzare i gamberoni con 1-2 cucchiai di succo di limone. Disporli uniformemente sul vassoio per la cottura a vapore.
Filetti di pesce (merluzzo, scorfano)	500 g (2-3 pezzi)	500	900 W	12-17	Spruzzare i filetti di pesce con 1-2 cucchiai di succo di limone, quindi aggiungere erbe e spezie (ad es. rosmarino). Disporre i filetti uniformemente sul vassoio per la cottura a vapore.
Filetti di petto di pollo	400 g (2 filetti)	500	900 W	20-25	Pulire e sciacquare i filetti di petto di pollo. Collocare i filetti di petto di pollo uno accanto all'altro sul vassoio per la cottura a vapore.

Uso della funzione Doratura manuale (solo CE137NE / CE137NEM)

IT

In genere, quando si utilizza la modalità grill o microonde nei forni a griglia/convezione alcuni alimenti, come ad esempio prodotti di pasticceria e pizze, tendono a rimanere umidi sul lato inferiore. L'uso del piatto doratore Samsung consente di ottenere una doratura uniforme e croccante.
Il piatto doratore può essere utilizzato anche per pancetta, uova, salsicce, ecc.

Piatto per la cottura a vapore / Piatto doratore | Ripiano inferiore | ripiano superiore

1. Preriscaldare il piatto doratore, come spiegato in precedenza.

☛ Prima di utilizzare il piatto doratore, è necessario preriscaldarlo selezionando la modalità combinata per 3 – 5 minuti:
- Combinazione di convezione (250 °C) e microonde. (livello di potenza di 600 W)
- Combinazione di grill e microonde (livello di potenza di 600 W)

☛ Utilizzare sempre guanti da forno, poiché il piatto doratore diventerà molto caldo.

2. Se si sta cucinando uova con pancetta, ungere il piatto in modo da dorare bene gli alimenti.

❇ E' bene notare che il piatto doratore presenta un rivestimento di teflon che non è resistente ai graffi. Non utilizzare quindi oggetti appuntiti, come per es. un coltello, per tagliare l'alimento direttamente sul piatto doratore.

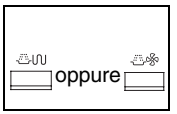
❇ Utilizzare accessori di plastica per evitare di graffiare la superficie del piatto oppure rimuovere l'alimento dal piatto prima di tagliarlo.

3. Collocare gli alimenti sul piatto doratore.

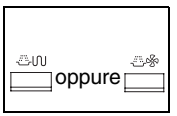
☛ Non collocare recipienti non resistenti al calore sul piatto doratore (ad esempio scodelle in plastica).

4. Posizionare il piatto doratore sulla griglia metallica (o sulla piastra girevole) nel forno.

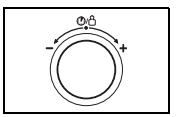
☛ Non collocare mai il piatto doratore nel forno senza la piastra girevole.



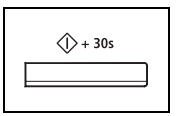
5. Premere il tasto **Combi** (o).



6. Selezionare il livello di potenza adeguato premendo il tasto **Combi** (o).



7. Impostare il tempo di cottura ruotando il **quadrante a scatto** fino a visualizzare l'opzione appropriata.



8. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Inizia la cottura del cibo.

◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

✉ **Pulizia del piatto doratore**

Pulire il piatto doratore con acqua calda e detergente, quindi sciacquare con acqua.

✉ Non utilizzare spazzole o spugne abrasive che potrebbero danneggiarne la superficie.

❇ **Nota:**

il piatto doratore non è lavabile in lavastoviglie.

Uso della funzione Doratura manuale (solo CE137NE / CE137NEM) (continua)

Si consiglia di preriscaldare il piatto doratore direttamente sulla piastra girevole.
Preriscaldare il piatto doratore utilizzando la funzione 600 W + Grill per 5 min. quindi seguire i tempi e le istruzioni fornite nella tabella.

Alimento	QUANTITA'	PRERISCALDAMENTO TEMPO (MIN)	MODALITA' DI COTTURA	TEMPO DI COTTURA (MIN.)	Consigli
Pancetta	4-6 fette (80 g)	3	600 W + Grill	3-4	Preriscaldare il piatto doratore. Posizionare le fette una accanto all'altra sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sul ripiano superiore.
Pomodori grigliati	200 g	3	300 W + Grill	3-4	Preriscaldare il piatto doratore. Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio sul piatto doratore e collocarlo sul ripiano superiore.
Omelette	300 g	3-4	450 W + Grill	3 ½ -4 ½	Sbattere 3 uova, aggiungere 2 cucchiai di latte, erbe e spezie. Tagliare un pomodoro a cubetti. Preriscaldare il piatto doratore, disporre i cubetti di pomodoro sul piatto, aggiungere le uova sbattute e ricoprire con 50 g di formaggio grattugiato. Collocare il piatto sul ripiano superiore.
Verdure grigliate	250 g	3-4	450 W + Grill	7-8	Preriscaldare il piatto doratore e ungerlo con 1 cucchiaio d'olio. Collocare le verdure tagliate a fette sul piatto, ad esempio peperoni, cipolle, zucchine e funghi. Collocare il piatto doratore sul ripiano superiore.
Mini involtini primavera surgelati con farcitura	250 g	2-3	1ª fase: 300 W + 250 °C 2ª fase: Solo grill	1ª fase: 5-6 2ª fase: 4-5	Preriscaldare il piatto doratore. Distribuire uniformemente gli involtini primavera sul piatto. Collocare il piatto sul ripiano inferiore.
Pizza surgelata	350 g	4-5	600 W + Grill	6-8	Preriscaldare il piatto doratore. Disporre la pizza surgelata sul piatto doratore. Collocare il piatto doratore sul ripiano superiore.
Baguette surgelate (surgelate)	250 g	3-4	300 W + 220 °C	10-12	Preriscaldare il piatto doratore. Questo programma è adatto per baguette farcite (per es. con verdura, prosciutto e formaggio). Collocare il piatto doratore sul ripiano inferiore.
Crocchette di pollo (surgelate)	250 g	4	600 W + Grill	6-7	Preriscaldare il piatto doratore. Ungere il piatto con 1 cucchiaio d'olio. Distribuire le crocchette di pollo sul piatto. Collocare il piatto doratore sul ripiano superiore. Girare dopo 4-5 minuti.

Uso della griglia quadrata in metallo e del ripiano (solo CE137NEM)

IT

La griglia quadrata in metallo è utile per la preparazione di torte, pizze, biscotti ecc...

Può essere utilizzata per la cottura a convezione.

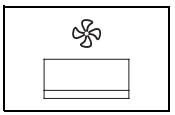
☛ Usare sempre guanti da forno per toccare i recipienti all'interno del forno.

1. Aprire lo sportello.
Agganciare la griglia agli appositi fermi posizionati a sinistra e a destra della cavità del forno.

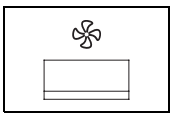
2. Collocare il cibo da cuocere sulla griglia quadrata in metallo o sul vassoio e inserire la griglia tra gli appositi sostegni.

☛ E' possibile collocare pirofile di cibo non coperte sulla griglia quadrata in metallo o sul vassoio.

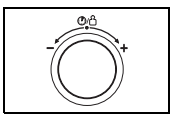
Chiudere lo sportello.



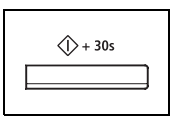
3. Premere il tasto **Convezione** ( ).



4. Premere il tasto **Convezione** ( ) una o più volte per impostare la temperatura.
Per una descrizione delle varie impostazioni pre-programmate, consultare la tabella alla pagina seguente.



5. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.



6. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Inizierà la cottura del cibo:

- A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

✉ Utilizzarli solo in modalità convezione.

Tenerli separati dal forno a microonde eccetto per il modello a convezione e mantenerli in buono stato.

Guida alla cottura in modalità convezione di pasta fresca per pizza, croissant, panini e torte.

Disattivare la piastra girevole quando si usa la griglia rettangolare in metallo e il vassoio. Utilizzare accessori per la cottura multistadio solo in modalità convezione. Preriscaldare il forno in modalità convezione con la funzione apposita fino a raggiungere la temperatura desiderata, a meno che nella tabella non venga suggerito di non riscaldare il forno.
Per la cottura in modalità convezione, utilizzare come linee guida i tempi di cottura e le istruzioni indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Auto Automatico	Fase (Dal basso)	Alimentazione	Tempo (min.)	Istruzioni
Pizza	800 g	200 °C	3	200 °C	20-25	Stendere la pasta per pizza (300 g) sulla teglia quadrata in metallo. Farcire uniformemente per es. con salsa di pomodoro, verdure e formaggio.
Panini (pasta lievitata congelata)	400 g (8 pezzi)	180 °C	3	180 °C	14-16	Disporre i panini uniformemente sulla teglia quadrata in metallo.
Croissant (pasta congelata)	250 g (6 pezzi)	180 °C	3	180 °C	10-13	Disporre i croissant uniformemente sulla teglia quadrata in metallo.
Pancake (Torta marmorizzata)	700 g	-	2	160 °C	55-60	Versare l'impasto nello stampo rettangolare nero in metallo (lungo 25 cm)-. Collocare lo stampo nel senso della larghezza al centro del ripiano.
Torta al burro olandese (torta al burro)	800 g	-	2	160 °C	55-65	Versare l'impasto in uno stampo rettangolare in Pyrex (lunghezza 28 cm). Collocare lo stampo nel senso della larghezza al centro del ripiano.
Pan di spagna	700 g	-	2	160 °C	35-40	Versare l'impasto in una teglia in Pyrex rotonda o nello stampo nero in metallo. Collocare il dolce sul ripiano al centro del forno.

Guida alla cottura in modalità convezione di pasta fresca per pizza, croissant, panini e torte.

Alimenti freschi	Porzione	Auto Automatico	Fase (Dal basso)	Alimentazione	Tempo (min.)	Istruzioni
Torta di nocciole	800 g	-	2	160 °C	60-65	Versare l'impasto nello stampo nero rotondo in metallo (diametro 24 cm). Collocare il dolce sul ripiano al centro del forno.
Base per Pan di spagna (Rotolo svizzero)	300 g	180 °C	4	180 °C	10-12	Versare l'impasto e livellarlo uniformemente sulla teglia quadrata in metallo foderata di carta da forno.
Dolce di mele	1500 g	180 °C	3	180 °C	22-25	Versare l'impasto (600 g) nella teglia quadrata in metallo. Guarnire con fette di mele. Aggiungere le mandorle a fettine o in granella.
Muffin	500-600 g (12 pezzi)	180 °C	4	180 °C	18-21	Versare l'impasto riempiendo in modo uniforme uno stampo per 12 muffin. Collocare lo stampo sul ripiano.
Biscotti	300 g (30 pezzi)	180 °C	4	160-180 °C	12-15	Collocare i biscotti uniformemente sulla teglia quadrata in metallo foderata di carta da forno.

Guida alla cottura in modalità convezione per piatti pronti quali pizza, snack di patate e pasta

Disattivare la piastra girevole quando si usa la griglia rettangolare in metallo e il vassoio.

Utilizzare accessori per la cottura multistadio solo in modalità convezione.

Preriscaldare il forno con la funzione apposita fino a raggiungere la temperatura desiderata, a meno che nella tabella non venga suggerito di non riscaldare il forno.

Per la cottura in modalità convezione, utilizzare come linee guida i tempi di cottura e le istruzioni indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Auto Automatico	Fase (Dal basso)	Alimentazione	Tempo (min.)	Istruzioni
Pizza surgelata	1000 g	200 °C	2	200 °C	22-25	Collocare la pizza surgelata sul ripiano.
Patatine al forno surgelate	500 g	220 °C	3-4	220 °C	25-28	Distribuire le patatine uniformemente sulla teglia quadrata in metallo. Girare diverse volte.
Crocchette surgelate	500 g	180 °C	3	180 °C	13-16	Distribuire le crocchette uniformemente sulla teglia quadrata in metallo. Girare a metà cottura.
Crocchette di patate surgelate	500 g	200 °C	3	200 °C	20-25	Distribuire le crocchette di patate uniformemente sulla teglia quadrata in metallo. Girare a metà cottura.
Mini involtini di verdura surgelati (alla cinese)	250 g	220 °C	4	220 °C	10-12	Distribuire uniformemente i mini involtini di verdura sulla teglia quadrata in metallo. Girare a metà cottura.
Lasagne (congelati)	1000 g	220 °C	3	200 °C	25-30	Collocare le lasagne in una pirofila adeguata (resistente al calore) al centro del ripiano.

IT

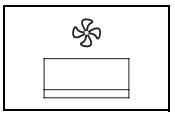
Cottura per convezione

La modalità convezione consente di cucinare gli alimenti come in un forno tradizionale. La modalità microonde non viene utilizzata. E' possibile impostare una temperatura da 40 °C a 250 °C, in base a otto livelli preimpostati. Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.

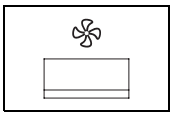
☛ Per informazioni su come preriscaldare con rapidità il forno, consultare pagina 14.

- Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.
- E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

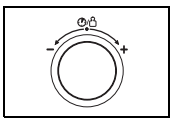
Controllare che l'elemento riscaldante sia in posizione orizzontale e che la piastra girevole sia nella posizione appropriata. Aprire lo sportello e collocare il recipiente sul ripiano inferiore, quindi attivare la piastra girevole.



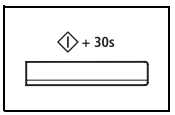
1. Premere il tasto **Convezione** ( ).
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
(modalità convezione)
250 °C (temperatura)



2. Premere il tasto **Convezione**( ) una o più volte per impostare la temperatura.
(Temperatura: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.
- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.



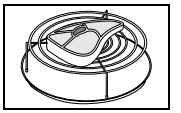
4. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Inizierà la cottura del cibo:
◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

✉ Per conoscere la temperatura corrente impostata, premere il tasto **Preriscaldamento rapido** ( ).

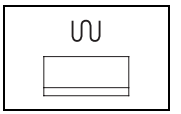
Grigliatura

Il grill consente di scaldare e dorare gli alimenti con rapidità, senza utilizzare il microonde.

- ***Per toccare i recipienti nel forno, indossare sempre guanti da forno.***
- ***E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.***

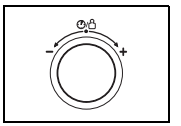


1. Aprire lo sportello e collocare il cibo sul ripiano.

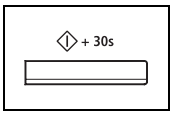


2. Premere il tasto **Grill** ( ).
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
(modalità grill)

- Non è possibile impostare la temperatura del grill.



3. Selezionare il tempo di grigliatura ruotando la **manopola**.
- Il tempo di grigliatura massimo è 60 minuti.



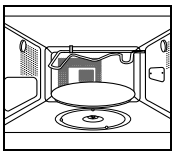
4. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Inizia la grigliatura del cibo.
◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

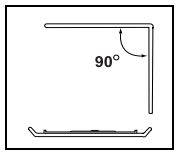
Scelta della posizione dell'elemento riscaldante

L'elemento riscaldante viene utilizzato durante la grigliatura. L'elemento riscaldante viene utilizzato in modalità convezione, grill o con il girarrosto. Può essere collocato in due posizioni:

- ***Orizzontale per la cottura in modalità convezione e grill***

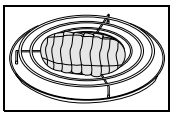
☛ Modificare la posizione dell'elemento riscaldante solo quando è freddo. Quando lo si colloca in posizione verticale, non applicare una forza eccessiva.





Per collocare l'elemento riscaldante in posizione	Operazione da eseguire
Orizzontale (convezione e grill)	◆ Tirare verso di sé l'elemento riscaldante ◆ Spingerlo verso l'alto fino a quando è parallelo alla parete (superiore) del forno

Scelta degli accessori



La cottura nella tradizionale modalità convezione richiede l'uso di accessori adatti. Vanno scelti solo quei materiali che si utilizzerebbero con un normale forno. I contenitori per forno a microonde non sono generalmente adatti per la cottura in modalità Convezione; in particolare, non utilizzare contenitori o piatti in plastica, tazze o tovaglioli di carta, ecc. Se si utilizza una modalità combinata (microonde e grill o convezione), scegliere solo recipienti adatti sia ai forni a microonde sia ai forni tradizionali. I recipienti o gli utensili in metallo potrebbero danneggiare il forno.

☛ Per informazioni dettagliate sui recipienti e gli utensili adatti, consultare la Guida ai materiali per la cottura a pagina 28.

Combinazione di microonde e griglia

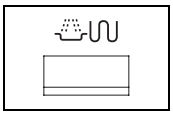
Per cuocere rapidamente e rosolare allo stesso tempo è possibile combinare la cottura a microonde con il grill.

☛ Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

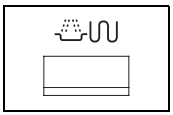
Per toccare i recipienti nel forno, indossare SEMPRE guanti da forno.

E' possibile migliorare la cottura e la grigliatura utilizzando il ripiano superiore.

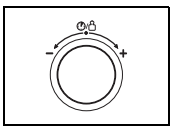
Aprire lo sportello. Collocare il cibo sul ripiano più adatto al tipo di alimento da cuocere. Collocare il ripiano sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello.



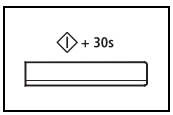
1. Premere il tasto **Microonde + Grill** ( ). Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
(modalità combinata microonde e grill)
600 W (potenza in uscita)



2. Selezionare il livello di potenza adeguato premendo il tasto **Microonde + Grill** ( ) fino a quando appare la potenza desiderata (600, 450, 300 W).
- Non è possibile impostare la temperatura del grill.



3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.
- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.



4. Premere il tasto **Avvio** ( ). Risultato:
- ◆ Inizia la cottura del cibo in modalità combinata.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

IT

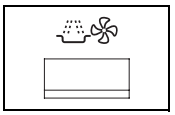
Uso combinato di microonde e convezione

La cottura combinata utilizza l'energia delle microonde e il riscaldamento tradizionale della modalità convezione. Non è necessario alcun preriscaldamento, dato che l'energia delle microonde è immediatamente disponibile.
Esistono vari tipi di alimento che si prestano a una cottura combinata, in particolare:

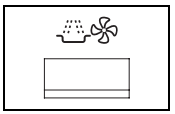
- ***Arrosti di carne e pollame***
- ***Torte e dolci***
- ***Piatti di uova e formaggi***

☛ Utilizzare SEMPRE materiali da forno adatti alla cottura a microonde. I piatti in vetro o ceramica sono ideali in quanto permettono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.
Per toccare i recipienti nel forno, indossare SEMPRE guanti da forno.
E' possibile migliorare la cottura e la rosolatura utilizzando il ripiano inferiore.

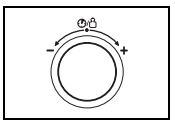
Aprire lo sportello. Collocare il cibo sulla piastra girevole. In alternativa, collocarlo sul ripiano inferiore e mettere quest'ultimo sulla piastra girevole. Chiudere lo sportello. L'elemento riscaldante deve essere in posizione orizzontale.



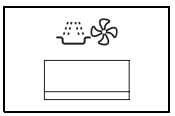
1. Premere il tasto **Microonde + Convezione** ( ).
Risultato: Vengono visualizzate le seguenti indicazioni:
(modalità combinata microonde e convezione)
600 W (potenza in uscita)



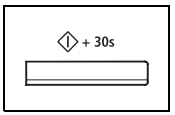
2. Selezionare la temperatura premendo il tasto **Microonde + Convezione** ( ).
(Temperatura: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Impostare il tempo di cottura ruotando la **manopola**.
- Il tempo di cottura massimo è 60 minuti.



4. Selezionare il livello di potenza adeguato premendo il tasto **Microonde + Convezione** ( ) fino a quando appare la potenza desiderata (600, 450, 300, 180, 100 W).

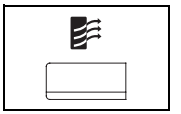


5. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato:
- ◆ Inizia la cottura del cibo in modalità combinata.
- ◆ Il forno viene riscaldato alla temperatura richiesta, quindi la cottura a microonde continua fino allo scadere del tempo impostato.
- ◆ A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

✉ Per conoscere la temperatura corrente del forno, premere il tasto **Preriscaldamento Rapido** ( ).

Uso della funzione Deodorante (solo CE137N)

Utilizzare questa funzione dopo avere cotto cibi dall'odore intenso oppure quando l'interno del forno contiene molto fumo.
Pulire innanzitutto l'interno del forno.



Una volta pulito il forno, premere il tasto della funzione **Deodorante** ( ). Verranno emessi quattro segnali acustici.

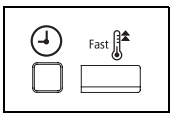
✉ Il tempo di deodorizzazione è stato impostato su 5 minuti.

✉ E' inoltre possibile regolare il tempo della funzione **Deodorante** premendo il tasto +30s.

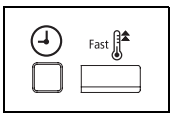
✉ Il tempo massimo è 60 minuti.

Blocco di sicurezza del forno a microonde

Il forno a microonde è dotato dello speciale programma Child Safety (Sicurezza per bambini) che permette di "bloccare" il forno per evitarne l'accensione accidentale.
Il forno può essere bloccato in qualsiasi momento.



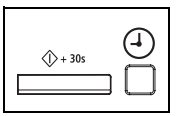
1. Premere simultaneamente i tasti **Orologio**( ) e **Preriscaldamento rapido** ( ) (per circa tre secondi).
Risultato:
- ◆ Il forno verrà bloccato.
- ◆ Sul display apparirà l'indicazione "**L**".



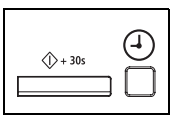
2. Per sbloccare il forno, premere di nuovo simultaneamente i tasti **Orologio**( ) e **Preriscaldamento rapido** ( ) (per circa tre secondi).
Risultato: Il forno può quindi essere utilizzato normalmente.

Disattivazione dei segnali acustici

E' possibile disattivare il segnale acustico in qualsiasi momento.



1. Premere simultaneamente i tasti **Avvio** ( ) e **Orologio** ( ) (per circa un secondo).
Risultato: Il segnale acustico che indica il termine di una funzione viene disattivato.

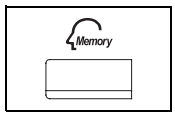


2. Per ripristinare il segnale acustico, premere di nuovo simultaneamente i tasti **Avvio** ( ) e **Orologio** ( ) (per circa un secondo).
Risultato: Il segnale acustico verrà ripristinato.

Uso della funzione Memoria cottura (solo CE137N)

Se si effettua spesso la cottura o il riscaldamento di un cibo, è possibile memorizzare il tempo di cottura e i livelli di potenza nella memoria del forno, in modo da non doverli reimpostare ogni volta.

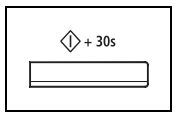
Memorizzazione delle impostazioni



1. Per programmare... — Quindi premere il tasto **MEMORIA** ( ).

Impostando	Una volta (Sul display appare una **P**)
Azzerando l'impostazione	Due volte (Sul display appare una **P**)

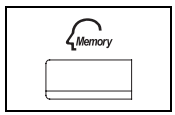
2. Impostare il programma di cottura desiderato (MO, Grill, MO+Grill, Convezione, MO+Convezione)



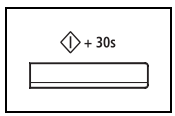
3. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Le impostazioni sono ora memorizzate nella memoria del forno.

Uso delle impostazioni

Per prima cosa, collocare il cibo al centro della piastra girevole



1. Premere il tasto **MEMORIA** ( ).



2. Premere il tasto **Avvio** ( ).
Risultato: Il cibo viene cotto secondo le impostazioni selezionate.

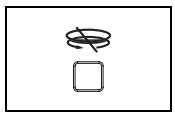
Funzione Arresto manuale della piastra girevole

Il pulsante di attivazione/disattivazione della piastra girevole ( ) consente di utilizzare piatti grandi che occupano l'intera superficie del forno. In questo caso, è sufficiente arrestare la rotazione della piastra (solo in modalità cottura manuale).

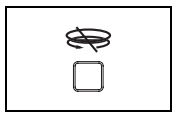
Tuttavia, ciò porterà a un risultato meno soddisfacente poiché la cottura sarà meno uniforme. Si consiglia pertanto di ruotare il piatto manualmente durante la cottura.

Attenzione! Non azionare mai la piastra girevole quando il forno è vuoto.

Motivo:Potrebbe verificarsi un incendio o danni all'apparecchiatura.



1. Premere il tasto **Attivazione/disattivazione piastra girevole** ( ).
Risultato: La rotazione della piastra girevole verrà disattivata.



2. Per ripristinare la rotazione della piastra, premere nuovamente il tasto **Attivazione/disattivazione piastra girevole** ( ).
Risultato: La piastra girevole ricomincerà a ruotare.

Non premere il tasto **Attivazione/disattivazione piastra girevole** ( ) durante la cottura. Annullare la fase cottura prima di premere il tasto **Attivazione/disattivazione piastra girevole** ( ).

Guida ai materiali per la cottura

IT

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto.
Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza. La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Fogli di alluminio	✓✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto doratore	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Può prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da tavola	✓	Possono essere utilizzati, se privi di finiture in metallo.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzate per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Possono assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o perdere il colore. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Uso consigliato
✓✗: Uso con cautela
✗ : Uso non sicuro

Guida alla cottura

MICROONDE

L'energia delle microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri.
Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti. La frizione causata da questo movimento produce calore ed è questo calore che cuoce i cibi.

COTTURA

Stoviglie per cottura a microonde:
Per essere efficaci, le microonde devono essere in grado di attraversare i materiali utilizzati per la cottura degli alimenti. Le microonde vengono riflesse dai metalli, quali acciaio inossidabile, alluminio e rame, ma possono attraversare ceramica, vetro, porcellana e plastica, oltre che carta e legno. Di conseguenza, gli alimenti non vanno mai cotti all'interno di recipienti in metallo.
Alimenti adatti alla cottura a microonde:
Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello. Ad esempio, fondere burro o cioccolato (vedere il capitolo con suggerimenti, tecniche e consigli).
Copertura durante la cottura
Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi, ad esempio con piatti di ceramica, coperchi di plastica o pellicola per microonde.
Tempi di riposo
Dopo la cottura, il tempo di riposo consente alla temperatura di stabilizzarsi e distribuirsi uniformemente all'interno degli alimenti.

Guida alla cottura delle verdure surgelate

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato. Vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato.
Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	300 g	600 W	9½-10½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Piselli	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300 g	600 W	9-10	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/piselli/granturco)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

Guida alla cottura di riso e pasta

Riso: Utilizzare un recipiente grande in Pyrex con coperchio (il riso raddoppia in volume durante la cottura). Cuocere incoperchiato.
Al termine della cottura, mescolare e aggiungere sale oppure aromi e burro, quindi lasciare a riposo.
Nota: Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta: Utilizzare un recipiente in Pyrex grande. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere senza coperchio.
Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15½-16½ 18-19	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso non brillato: (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20½-21½ 23-24	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto: (riso + riso integrale)	250 g 375 g	900 W	16½-17½ 19-20	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Misto cereali (riso + chicchi di granturco)	250 g 375 g	900 W	17½-18½ 20-21	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250 g	900 W	11-12	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

IT

Guida alla cottura delle verdure

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g, a meno che non sia consigliata un diversa quantità d'acqua. Vedere tabella. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato. Vedere tabella. Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante e dopo la cottura. Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo (3 minuti).

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Tutte le verdure devono essere cotte utilizzando il livello di potenza massimo (900 W).

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-7½	3	Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Disporre i gambi verso il centro.
Cavolini di Bruxelles	250 g 500 g	6-6½ 9-9½	3	Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai) di acqua.
Carote	250 g 500 g	4½-5 8-8½	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.
Zucchine	250 g 500 g	3-3½ 7-7½	3	Tagliare a rondelle le zucchine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.
Melanzane	250 g 500 g	3½-4 6-6½	3	Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con un cucchiaio di succo di limone.
Porri	250 g 500 g	4-4½ 7½-8	3	Tagliare i porri a fette sottili.
Funghi	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.
Cipolle	250 g 500 g	5-5½ 8-8½	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.
Peperoni	250 g 500 g	4½-5 7-8½	3	Tagliare i peperoni in falde.
Patate	250 g 500 g	4½-5 7½-8½	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250 g 500 g	5½-6 8½-9	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.

RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti molto più rapidamente del tempo richiesto dai forni e fornelli tradizionali.
Usare i livelli di potenza e i tempi indicati nella seguente tabella come riferimento. I tempi della tabella si riferiscono a liquidi con una temperatura ambiente compresa tra +18 e +20 °C oppure ad alimenti con una temperatura compresa tra +5 e +7 °C.

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. Si consiglia pertanto di riscaldare pezzi piccoli.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni cibi possono essere riscaldati a una potenza di 900 W mentre altri richiedono una potenza di 600 W, 450 W o 300 W.
Per maggiori informazioni, consultare la tabella.
In generale, è consigliabile riscaldare gli alimenti utilizzando un livello di potenza inferiore, per lo meno se si tratta di cibi delicati, grandi quantità oppure di alimenti che tendono a riscaldarsi molto in fretta, come ad esempio i pasticci di carne.
Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire.

Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento. Lasciarli nel forno a microonde durante il tempo di riposo. Si consiglia di collocare un cucchiaio di plastica o un tubetto di vetro nel contenitore dei liquidi. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti poiché potrebbero deteriorarsi. E' preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore a quello indicato e aggiungerne successivamente, se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro.
Assicurarsi sempre che gli alimenti siano ben caldi in ogni loro parte.
Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Il tempo di riposo consigliato è di 2-4 minuti, a meno che non venga indicato un tempo diverso nella tabella.
Prestare molta attenzione quando si riscaldano liquidi e alimenti per bambini. Vedere anche il capitolo con le precauzioni di sicurezza.

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile collocare un cucchiaio o un tubetto di vetro nel contenitore del liquido e mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:
Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura consigliata è 30-40 °C.

LATTE PER BAMBINI:
Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di mettere a riposo e nuovamente prima di servire! Controllare sempre la temperatura del latte e degli alimenti prima di somministrarli ai bambini. La temperatura consigliata è circa 37°C.

NOTA:
Gli alimenti per bambini, in particolare, devono essere controllati molto bene per evitare che siano somministrati troppo caldi. Come riferimento, utilizzare i livelli di potenza indicati nella tabella successiva.

Riscaldamento di alimenti per bambini e latte

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdure + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Pappe per bambini (cereali + latte + frutta)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Svuotare il contenuto della confezione in una fondina di ceramica. Cuocere incoperchiato. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolare bene e controllare accuratamente la temperatura.
Latte per bambini	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. da 10 sec a 1 min. 20 sec.	2-3	Mescolare o agitare bene e versare in una bottiglia di vetro sterilizzata. Collocare al centro della piastra girevole. Cuocere senza coperchio. Agitare bene e lasciare riposare per almeno 2 minuti. Prima di servire, agitare bene e controllare accuratamente la temperatura.

Riscaldamento di liquidi e alimenti

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, tè e acqua)	150 ml (1 tazza) 300 ml (2 tazze) 450 ml (3 tazze) 600 ml (4 tazze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versare nelle tazze e riscaldare senza coprire: se la tazza è solo 1, collocarla al centro; se le tazze sono 2, metterle una di fronte all'altra; se sono 3 posizionarle in cerchio. Lasciare nel forno a microonde durante il tempo di riposo e mescolare bene.
Zuppa (congelata)	250 g 500 g	900 W	2½-3 4-4½	2-3	Versare in una fondina o in un recipiente di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Mescolare di nuovo prima di servire.
Stufato (congelato)	350 g	600 W	5-6	2-3	Collocare lo stufato in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.
Pasta al sugo (congelata)	350 g	600 W	4½-5½	3	Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde. Mescolare prima di servire.
Pasta ripiena al sugo (congelata)	350 g	600 W	5-6	3	Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima del periodo di riposo, e servire.
Piatti preconfezionati (congelati)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Coprire con una pellicola per microonde.

IT

SCONGELAMENTO

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo.
Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.
Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile. Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.
Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.
Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento e attendere 20 minuti prima di continuare.
Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento. Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità. Per maggiori informazioni, consultare la tabella sottostante.

Suggerimento: Per scongelare la carne, i migliori risultati si ottengono scongelando piccoli pezzi piuttosto che un unico trancio.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura inclusa tra -18 e - 20°C, utilizzare la seguente tabella di riferimento.

Tutti gli alimenti surgelati devono essere scongelati con un livello di potenza di 180 W.

Alimento	Porzione	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Istruzioni
Carne				
Carne di manzo	500 g	13-15	15-30	Collocare la carne su un piatto di ceramica. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
macinata	250 g	7-8		
Braciole di maiale				
Pollame				
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	14-15	15-60	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto di ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollo intero	1200 g	32-34		
Pesce				
Filetti di pesce	200 g	6-7	10-25	Collocare il pesce surgelato al centro di un piatto di ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pesce intero	400 g	11-13		
Frutta				
Bacche	250 g	6-7	5-10	Disporre la frutta su un piatto di vetro arrotondato (con un diametro piuttosto grande).
Pane				
Panini (ognuno circa 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	1-1½ 2½-3	5-10	Disporre i panini in cerchio oppure verticalmente (a piramide) su carta da cucina al centro della piastra girevole. Girare a metà scongelamento.
Toast/ Sandwich	250 g	4½-5		

GRILL

L'elemento riscaldante del grill è collocato sotto la parete superiore della cavità del forno. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. La rotazione della piastra girevole consente di rosolare uniformemente gli alimenti. Preriscaldare il grill per 4 minuti per rosolare gli alimenti più velocemente.

Stoviglie per cottura con grill:
Devono essere resistenti al fuoco e possono includere parti metalliche. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla grigliatura:
Costolette, salsicce, bistecche, hamburger, pancetta e fette di spalla, tranci sottili di pesce, sandwich e ogni tipo di toast farcito.

NOTA IMPORTANTE:
Se si utilizza solo il grill, assicurarsi che l'elemento riscaldante sia sotto la parete superiore del forno e in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Si prega di ricordare che gli alimenti vanno collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura, combina il calore irradiato dal grill alla velocità della cottura a microonde. Si attiva quando lo sportello è chiuso e la piastra girevole ruota. Grazie alla rotazione della piastra girevole, gli alimenti si rosolano in modo uniforme. Questo modello dispone di tre diverse combinazioni: 600 W + Grill, 450 W + Grill e 300 W + Grill.

Stoviglie per cucinare con microonde + grill
Utilizzare solo materiali che possono essere attraversati dalle microonde. I materiali devono essere resistenti al fuoco. Quando si utilizza una delle combinazioni di cottura sopra descritte, non utilizzare stoviglie in metallo. Non utilizzare stoviglie in plastica, poiché potrebbero sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura a microonde + grill:
Ogni tipo di alimento che può essere riscaldato e rosolato, come per esempio la pasta al forno, oltre ad alimenti che richiedono tempi di cottura rapidi per dorare la parte superiore. Inoltre, questa modalità può essere utilizzata con porzioni di cibo spesse, quando si desidera ottenere una rosolatura uniforme e croccante, per esempio per cucinare pezzi di pollo. Gli alimenti vanno girati a metà cottura. Per maggiori informazioni, consultare la tabella relativa.

IMPORTANTE:
Se si utilizza la combinazione microonde + grill, assicurarsi che l'elemento riscaldante sia sotto la parete superiore del forno e in posizione orizzontale e non sulla parete posteriore in posizione verticale. Si prega di ricordare che gli alimenti devono essere collocati sulla griglia superiore, se non altrimenti specificato. Negli altri casi, collocare gli alimenti direttamente sulla piastra girevole. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella seguente. Gli alimenti devono essere girati in modo da rosolarne entrambi i lati.

Guida alla grigliatura degli alimenti freschi

Preriscaldare il grill per 3 minuti.
Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Alimentazione	1. Tempo per lato (min.)	2. Tempo per lato (min.)	Istruzioni
Fette di toast	4 pezzi (25 g cad.)	Solo grill	5-6	3-4	Collocare le fette di toast una accanto all'altra sul ripiano.
Pomodori grigliati	400 g (4 pezzi)	300 W + Grill	7½-8½	-	Tagliare i pomodori a metà. Ricoprirli di formaggio. Disporli in cerchio su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Toast con pomodoro e formaggio	4 pezzi (300 g)	300 W + Grill	5½-6½	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Posizionare la griglia sul vassoio smaltato in metallo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Toast Hawaii (prosciutto, ananas, formaggio)	4 pezzi (500 g)	450 W + Grill	6½-7½	-	Tostare prima le fette di pane. Collocare il toast farcito sul ripiano superiore. Posizionare la griglia sul vassoio smaltato in metallo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Patate in camicia	2 x 200 g 2 x 400 g	600 W + Grill	5-6 8½-9½	3-4 5-6	Tagliare le patate a metà. Collocare 2 patate una davanti all'altra, 4 patate in cerchio e posizionarle sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 3-5 minuti.
Gratin di patate/ verdure (congelato)	800 g	600 W + Grill	16-17	-	Versare il gratin in una grande pirofila rettangolare in Pyrex. Collocare sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Lasagne (congelate)	800 g	600 W + Grill	17-18	-	Mettere le lasagne in una grande pirofila rettangolare in Pyrex. Collocare sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Mele al forno	4 mele (ca. 800 g)	300 W + Grill	13-15	-	Togliere il torsolo dalle mele e farcirle con uvetta e marmellata. Ricoprirle con fettine di mandorle. Collocare le mele su un piatto in Pyrex. Collocare il piatto direttamente sul ripiano inferiore.
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi) 800 g 4 pezzi)	300 W + Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocarli in cerchio sul ripiano superiore. Nel caso il pollo sia in un unico pezzo, non posizionarlo al centro della griglia superiore. Posizionare la griglia sul vassoio smaltato in metallo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Costolette di agnello (medio)	500 g (4-5 pezzi)	Solo grill	12-14	10-12	Spennellare le costolette con olio e spezie. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore. Posizionare la griglia sul vassoio smaltato in metallo. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Braciole di maiale	650 g (4 pezzi)	MO + Grill	300 W + Grill 13-14	Solo grill 9-10	Spennellare le braciole con olio e spezie. Collocarle in cerchio sul ripiano superiore. Posizionare la griglia sul vassoio smaltato in metallo. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pesce arrosto	650 g (2 pezzi)	300 W + Grill	10-11	9-10	Spennellare il pesce con olio e aggiungere erbe e spezie. Collocare i pesci uno accanto all'altro, con la testa dell'uno accanto alla coda dell'altro, sul ripiano superiore. Posizionare la griglia sul vassoio smaltato in metallo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.

Guida alla grigliatura degli alimenti surgelati

Preriscaldare il grill per 3 minuti, se non altrimenti indicato.
Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo (min.)	Istruzioni
Hamburger (surgelato crudo)	2 pezzi (125 g) 4 pezzi (250 g)	450 W + Grill	5-6 8-9	Collocare gli alimenti in cerchio sul ripiano superiore. Girarli dopo 3½ min. (125 g) e dopo 5 min. (250 g). Inserirli nei panini.
Hamburger, hamburger al formaggio ecc. (pronto, cotto insieme al panino)	2 pezzi (300 g)	600 W + Grill senza preriscaldamento	5-6	Collocare gli alimenti surgelati uno accanto all'altro su un piatto resistente al calore. Collocare il piatto direttamente sulla piastra girevole. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Gratin (verdure o patate)	400 g	450 W + Grill	14-16	Collocare il gratin surgelato in un piatto in Pirex rotondo. Collocare il piatto sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Gratin di pesce	400 g	450 W + Grill	20-22	Collocare il gratin di pesce surgelato in un piatto rettangolare in Pirex. Collocare sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.

IT

CONVEZIONE

La cottura in modalità convezione è analoga all'uso di un forno tradizionale con aria calda.
L'elemento riscaldante e la ventola sono situati sulla parete posteriore del forno, per permettere la circolazione dell'aria calda.

Stoviglie per cottura in modalità convezione:
Tutte le stoviglie da forno tradizionale possono essere usate nel microonde solo mentre si cucina in modalità convezione.

Alimenti adatti alla cottura in modalità convezione:
I cibi che contengono pasta frolla sono adatti a questa modalità (torte, dolci ecc).

MICROONDE + CONVEZIONE

Questa modalità combina l'energia delle microonde con l'aria calda e consente di ridurre il tempo di cottura e rendere croccante e dorata la superficie degli alimenti. La cottura in modalità convezione è analoga all'uso di un forno tradizionale con una ventola sulla parete posteriore per permettere la circolazione dell'aria calda.

Stoviglie per cucinare con microonde + convezione:
Devono essere stoviglie da forno (ad esempio in vetro, terracotta o porcellana senza finiture in metallo). Sono analoghe ai materiali descritti per la modalità microonde + grill.

Alimenti adatti alla cottura in modalità microonde + convezione:
Ogni tipo di carne e pollame, oltre a piatti gratinati, torte morbide, dolci e crostate, verdure al forno, paste e pane.

Guida alla cottura in modalità convezione per alimenti tipo torte salate/ quiche, pizza e carne.

Preriscaldare il forno con la funzione apposita fino a raggiungere la temperatura desiderata.
Quando si effettua la cottura in modalità convezione, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella.

Alimenti freschi	Porzione	Alimentazione	1. Tempo per lato (min.)	2. Tempo per lato (min.)	Istruzioni
TORTE SALATE/ QUICHE Torte salate/ quiche (già pronte e congelate)	200 g 400 g	300 W + 180 °C	6-7 10-11	-	Collocare la torta salata/ quiche congelata su un foglio di carta da forno sul ripiano superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
PIZZA Pizza congelata (già pronta)	300-400 g	600 W + 220 °C	6-7	-	Collocare la pizza sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
CARNE Roast Beef/ Arrosto di agnello (medio)	1200-1300 g	1. lato: 600 W + 160 °C 2. lato: 600 W + Grill	20-22	13-15	Ungere con un po' d'olio la carne di manzo o agnello e aggiungere pepe, sale e paprika. Collocare la carne sul ripiano inferiore, con il lato più grasso rivolto verso il basso. Posizionare la griglia sul vassoio smaltato in metallo. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare a riposo per 10-15 minuti.
Pollo arrosto	900 g 1300 g	450 W + 250 °C	14-16 18-20	12-14 14-16	Ungere il pollo con olio e aggiungere gli aromi. Collocare il primo pollo con il petto rivolto verso il basso e il secondo con il petto rivolto verso l'alto sul ripiano inferiore. Posizionare la griglia sul vassoio smaltato in metallo. Lasciare riposare per 5 minuti.

Guida alla cottura in modalità convezione per alimenti freschi tipo panini, pane e dolci.

Preriscaldare il forno con la funzione apposita fino a raggiungere la temperatura desiderata, a meno che nella tabella non venga suggerito di non riscaldare il forno.
Quando si effettua la cottura in modalità convezione, utilizzare come riferimento i tempi e i livelli di potenza indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo (min)	Istruzioni
PANINI				
Panini (già pronti)	4-6 pezzi (ognuno circa 50 g)	Solo convezione 180 °C	3-4	Collocare i panini in cerchio sul ripiano inferiore. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Panini (precotti)	4-6 pezzi (ognuno circa 50 g)	100 W + 200 °C	7-8	Collocare i panini in cerchio sul ripiano superiore. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Panini (pasta lievitata congelata)	200 g (4 pezzi) 400 g (8 pezzi)	180 W + 220 °C	10-11 15-16	Disporre i panini in cerchio su carta da forno sul ripiano inferiore. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo! Lasciare riposare per 2-3 minuti.
PANE				
Pane all'aglio (precotto e congelato)	200 g (1 pezzo)	180 W + 220 °C	7-8	Disporre la baguette surgelata su carta da forno sul ripiano superiore. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Pane bianco di farina di frumento (pasta lievitata)	750 g	180 W + 220 °C senza preriscaldamento	21-23	Versare l'impasto nella piccola teglia nera rettangolare in metallo (lunghezza 25cm). Incidere la pasta nel senso della lunghezza. Posizionare il pane sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
Pane nero di segale e frumento (lievitato fresco con lievito)	750 g	180 W + 220 °C senza preriscaldamento	28-30	Versare l'impasto nella piccola teglia nera rettangolare in metallo (lunghezza 25cm). Incidere la pasta nel senso della lunghezza. Posizionare il pane sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
TORTA				
Torta marmorizzata; (torta al burro)	500 g	180 W + 220 °C	19-21	Versare l'impasto in una piccola teglia in Pyrex rotonda (diametro 18 cm). Collocare il dolce sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
Torta al burro olandese (torta al burro)	800 g	180 W + 220 °C	22-23	Versare l'impasto in una teglia rettangolare in Pyrex (lunghezza 28 cm). Collocare il dolce sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
Pan di spagna	250 g	220 °C + 180 W	11-13	Versare l'impasto in una piccola teglia rotonda in Pyrex (diametro 18 cm). Collocare il dolce sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 5-10 minuti.
Base per Flan alla frutta (torta al burro)	400 g	220 °C + 180 W	17-18	Utilizzare uno stampo piano in Pyrex rotondo (Ø 25 cm). Rivestirlo con carta da forno e versarvi l'impasto. Collocare il dolce sul ripiano inferiore. Dopo aver lasciato riposare per 20 -30 minuti, decorare con frutta e glassa.
Paste frolle (pasta lievitata farcita)	250 g (5 pezzi)	100 W + 200 °C	11-12	Disporre la pasta lievitata in cerchio su carta da forno sul ripiano inferiore. Lasciare libera la parte centrale. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.
Muffin	400 g (6 pezzi)	180 W + 200 °C	14-16	Versare l'impasto nello stampo nero di metallo per muffin. Collocare i muffin sul ripiano inferiore. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo. Lasciare riposare per 5 minuti.
Brownies	650 g	180 W + 200 °C	20-22	Versare l'impasto in una teglia rettangolare in Pyrex. Collocare i brownies sul ripiano inferiore. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo. Lasciare riposare per 5-10 minuti.

IT

Guida alla cottura in modalità convezione per alimenti surgelati tipo panini, pane e dolci.

Preriscaldare il forno in modalità convezione con la funzione apposita fino a raggiungere la temperatura desiderata, a meno che nella tabella non venga suggerito di non riscaldare il forno.

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo (min)	Istruzioni
Panini (pronti per la cottura)	6 pezzi (ognuno circa 50 g)	180 W + 200 °C	6-7	Collocare i panini in cerchio sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 2-5 minuti.
Panini (precotti)	6 pezzi (ognuno circa 50 g)	180 W + 200 °C	6½-7½	Collocare i panini in cerchio sul ripiano inferiore. Lasciare riposare per 2-5 minuti.
Croissant (pronti per la cottura)	4 pezzi (ognuno circa 50 g)	180 W + 200 °C	4-5	Collocare i croissant sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Baguette/ Pane all'aglio (precotto)	200-250 g (1 pezzo)	180 W + 200 °C	9-10	Disporre la baguette surgelata su carta da forno sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Baguette + farcitura (per es. con pomodoro, formaggio, prosciutto ecc...)	250 g (2 pezzi)	450 W + 200 °C	6-7	Collocare 2 baguette surgelate una accanto all'altra sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Torta (già pronta con farcitura di frutta)	400-500 g	180 W + 180 °C senza preriscaldamento	8-10	Collocare la torta su carta da forno. Posizionare una torta di piccole dimensioni sul ripiano inferiore; se la torta è di dimensioni maggiori posizionarla sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 15-30 minuti. Suggerimento: Lasciare riposare la torta in forno e servire calda.
Paste sfoglie (impasto crudo farcito)	250 g (5-6 pezzi)	180 W + 220 °C	10-11	Collocare le paste su carta da forno sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.

Guida alla cottura in modalità convezione di pizza, pasta, patatine e crocchette surgelate

Preriscaldare il forno in modalità convezione con la funzione apposita fino a raggiungere la temperatura desiderata, a meno che nella tabella non venga suggerito di non riscaldare il forno.

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Porzione	Alimentazione	Tempo (min)	Istruzioni
Pizza (precotta)	300-400 g	600 W + 250 °C	12-14	Collocare la pizza sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
2 baguette farcite (precotti)	2x125 g	300 W + 220 °C	10-12	Posizionare due baguette sul ripiano superiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Lasagne, cannelloni	400 g	450 W + 200 °C	20-22	Deporre gli alimenti su un piatto in Pyrex di dimensioni appropriate oppure lasciarli nella confezione originale, verificando che sia adatta alle microonde e al calore del forno. Collocare le lasagne surgelate sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Gratin (maccheroni , tortellini)	400 g	450 W + 200 °C	18-20	Deporre gli alimenti su un piatto in Pyrex di dimensioni appropriate oppure lasciarli nella confezione originale, verificando che sia adatta alle microonde e al calore del forno. Collocare il gratin surgelato sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2-3 minuti.
Crocchette (snack di patate)	500 g	180 W + 250 °C	16-18	Collocare le crocchette sul ripiano inferiore. Dopo la cottura, lasciare riposare per 1-2 minuti.

Guida alla cottura (continua)

SUGGERIMENTI SPECIALI

FONDERE IL BURRO
Mettere 50 grammi di burro in una ciotola di vetro. Coprire con un coperchio di plastica.
Riscaldare per 30-40 secondi a 900 W fino a quando il burro si è sciolto.

FONDERE IL CIOCCOLATO
Mettere 100 grammi di cioccolato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 3-5 minuti a 450 W fino a quando il cioccolato si è sciolto.
Mescolare una o due volte durante l'operazione. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

FONDERE IL MIELE CRISTALLIZZATO
Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.
Riscaldare per 20-30 secondi a 300 W fino a quando il miele si è sciolto.

FONDERE LA GELATINA
Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.
Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex.
Riscaldare per 1 minuto a 300 W.
Mescolare dopo l'operazione.

CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.
Cuocerla in un recipiente in Pyrex senza coperchio da 3½ a 4½ minuti a 900 W fino a quando diventa completamente trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

CUOCERE LA MARMELLATA
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in un recipiente di vetro in Pyrex con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene.
Cuocere incoperchiato per 10-12 minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in un vasetto di vetro con coperchio a vite. Lasciare riposare per 5 minuti.

CUOCERE IL BUDINO
Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Mescolare bene. Utilizzare un recipiente in Pyrex di dimensioni appropriate con coperchio. Cuocere incoperchiato per 6½ a 7½ minuti a 900 W.
Mescolare più volte durante la cottura.

TOSTARE MANDORLE AFFETTATE
Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto di ceramica di medie dimensioni.
Mescolare più volte durante la cottura. Cuocere per 3½ a 4½ minuti a 600 W.
Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti da forno per estrarre il cibo.

Pulizia del forno a microonde

IT

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

- ***Superfici interne ed esterne***
- ***Sportelli e relative guarnizioni***
- ***Piastra girevole e anelli della parte girevole***

☛ Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.

☛ Se il forno non viene mantenuto pulito, ciò potrebbe portare a un deterioramento della superficie che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura e provocare eventuali situazioni pericolose.

1. Pulire le superfici esterne con un panno soffice e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.
2. Rimuovere con un panno insaponato ogni spruzzo o macchia sulle superfici interne o sull'anello della parte girevole. Risciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.

✉ **NON** versare acqua nelle aperture di ventilazione. **NON** utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:
- Si accumulino
- Impediscano allo sportello di chiudersi correttamente

✉ Pulire l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione detergente. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi.

✉ Le istruzioni per le cucine economiche, i fornelli e i forni sottolineano che i pulitori a vapore non devono essere utilizzati.

IT

Conservazione e riparazione del forno a microonde

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.
Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- ***Cardini rotti***
- ***Guarnizioni usurate***
- ***Telaio del forno piegato o deformato***

Le riparazioni devono essere svolte solo da personale qualificato.

☛ Non rimuovere **MAI** il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:
- Scollegarlo dalla presa di corrente
- Contattare il servizio assistenza più vicino

✉ Se si desidera conservare temporaneamente il forno, scegliere un luogo asciutto e privo di polvere.
- **Motivo:** La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile in i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Fonte di alimentazione	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo	
Potenza massima	3100 W
Microonde	1400 W
Grill (elemento riscaldante)	1300 W
Convezione (elemento riscaldante)	Max. 1700 W
Potenza generata	100 W / 900 W - 6 livelli (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Dimensioni (Lar. x Pro. x Alt.)	
Esterne	556 x 578 x 324 mm
Cavità del forno	375 x 392 x 251 mm
Volume	1,3 Cubic feet
Peso	
netto	24 kg circa

Nota

SAMSUNG

ELECTRONICS

Se avete commenti o domande sui prodotti Samsung, contattate il Servizio Clienti Samsung

Tel : 800-SAMSUNG(726-7864)

www.samsung.com